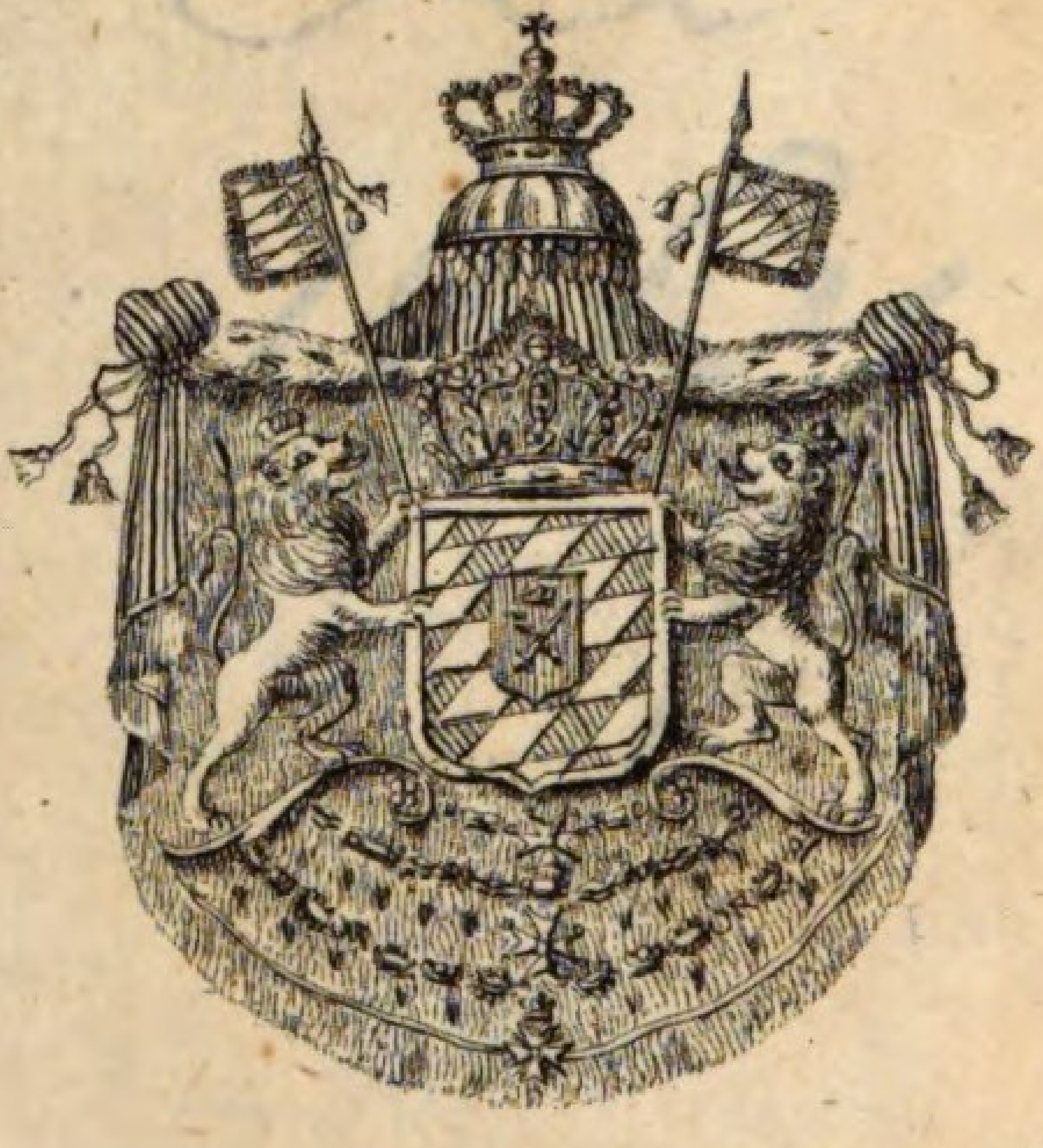
Oec. 1067.



BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

<36631996700015
<36631996700015
Bayer. Staatsbibliothek S

R

Der vollkommene
Weinwirth
und
Weinkellermeister,
welcher praktisch lehret,
wie man
verfälschte Weine
erkennen kann,
wie den kranken Weinen zu helfen ist, wie man die Weine stark, klar und gesund erhalten könne, wie man den deutschen Weinen einige besondere Eigenschaften beibringen kann, verschiedene gute Arten von Weineinschlägen, und allerhand Arten von Eßig zu machen.

Nebst einem
Anhange,
wie man die Keller und Fässer gut und gesund erhalten könne.

Dritte Auflage.

Grätz,
Im Verlage bei Joh. Andreas Kienreich.
1794.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Erstes Kapitel.

Verfälschte Weine zu erkennen.

Daß der Wein von jeher aus Gewinnsucht einer Menge strafbaren Verfälschungen ausgesetzt war, ist eine eben so bekannte Sache, als öfters schwer ist, dergleichen Verfälschungen zu erkennen. Diese Menge unerlaubter Künste besteht aber darinn, daß man durch gewisse Zusätze saueren, verdorbenen, oder schlechten neuen Weinen, einen bessern Geschmack, Geruch und Farbe zu geben sucht, um sie ächten und alten Weinen ähnlich zu machen. Unter die unerlaubten, und eines Theils nothwendigen Künsten gehört das sogenannte Schönen und Schwefeln des Weins.

Das Schönen geschieht, um trübe Weine hell, und harte mild zu machen.

chen. Man bedient sich hiezu der aufgelösten Hausenblasen, oder des Weissen von Eyern. In diese Substanzen wickelt sich nicht allein eine Menge überflüßiger Säure, sondern es hängen sich auch die trüben Theile des Weins an dieselben, und fallen mit ihnen zu Boden, und wenn weiters nichts dazu genommen wird, so ist solches gar kein der Gesundheit nachtheiliges Verfahren.

Das Schwefeln des Weins wird unternommen, indem man einen brennenden Schwefel in die leeren Fäßer hält. Die Säure des Schwefels macht sich bei dieser Verrichtung los, hängt sich an die Seiten der Fässer, und verwahrt solche für Faulniß und Schimmel, und es ist dieses ein nothwendiges Verfahren, weil zugleich auch der Wein für Kohn geschützt wird, und wenn ein gehörige Quantität Schwefel genommen wird, so erwächst ebenmäßig dadurch kein Nachtheil für die Gesundheit.

Durch diese Mitteln wird aber nicht allen Fehlern, welchen die Weine unterworfen sind, abgeholfen. Man erhält öfters geringe Weine, denen es an gu-

ten

ten Eigenschaften mangelt, und die man zu veredeln sucht.

Unter die Künste, die noch zu entschuldigen sind, gehört eine schickliche Konfermentazion von Zucker, Rosinen, Weingeist und Weinstein, wodurch man den Weinen dasjenige giebt, was ihnen mangelt, und welche Zusätze denn in so weit erlaubt sind, als sie von der Hand eines Sachverständigen unternommen werden; wobei es aber doch von dem Besitzer unbillig seyn würde, dergleichen Weine für ächt zu verkaufen, weil es ihnen an der Eigenschaft eines ächten Weins mangelt, auch sie öfters gerne zum Verderben geneigt sind.

Mit dergleichen Zusätzen wird aber öfters so unbehutsam umgegangen, daß man nicht selten Weine bekömmt, die sich dieses Fehlers auf eine unerlaubtere Art schuldig machen, und die deswegen geschmierte Weine genennet werden, auch selten gut bekommen.

Gebrannter Zucker und Holunder Latwerge erhöhen die Farbe des Weins, werden deswegen zugesetzt, um den Wei-

nen das Ansehen von Alter und Güte zu geben; welches Verfahren denn in dieser Absicht solchen; die damit handeln, nicht erlaubt ist, wenn gleich die Gesundheit dabei nichts verspielt.

Aber desto nachtheiliger für die Gesundheit ist der Zusatz von Gewürzen, Blumen, Saamen, Kräutern, Beeren, Hölzern und Rinden, mit welchen man außer einer schönen Farbe dem Wein auch einen guten Geruch und Geschmack geben will. Diese Sachen wirken wie betäubende Gifte; indem sie das Geblüt erhitzen, schnell berauschen, und Kopfschmerzen verursachen, und also schon unter die unerlaubten Künste zu zählen sind.

Hieher gehört auch das unerlaubte übermäßige Schwefeln des Weins, welches in der Absicht unternommen wird, um den Wein mehr auffallend und stärker scheinend zu machen; dergleichen stark geschwefelte Weine verursachen ebenfalls grosse Hitze, Durst, Betäubung, Kopf- und Gliederschmerzen rc. Will man sich bei diesen Weinen von der Gegenwart der Schwefelsäure augenscheinlich überzei-

gen;

gen, so lege man nur einen silbernen Löffel in denselben, welcher sodann schwarz anlaufen wird.

Es ist eine bekannte Sache, daß alle Weinsäuren durch Bleymitteln einen süßen und milden Geschmack erhalten, und deswegen giebt es gewissenlose Leute, die sich der Bleykalche, vorzüglich aber des Bleyzuckers (Sacchari Saturni) bedienen, um damit ihre sauren Weine mehr kaufbar zu machen.

Man hat sich indessen freylich bemüht, solche Mittel ausfindig zu machen, wodurch dergleichen schädliche Verfälschungen können entdeckt werden, und hieher gehört vorzüglich die von Gaubius erfundene Weinprobe (Liqueur brobatorius). Diese besteht, der beßten Vorschrift nach, aus einer Unze Auripiment, und zwey Unzen lebendigen Kalk; diese beyden Stücke werden fein gestossen, und mit hinlänglichem Wasser in einem unglasirten Topf so lange gekocht, bis die filtrirte Flüßigkeit zwey Unzen beträgt.

Um bei Untersuchungen der Weine der giftigen Eigenschaft des Auripiments aus-

auszuweichen, so giebt Herr Doktor Hahnemann folgende zuverläßige Bleyprobe an.

Man läßt eine Mischung aus gleichen Theilen Austernschaalenpulver und Schwefel 12 Minuten lang weiß glühen, wodurch man eine trockene Schwefelleber von weißlicher Farbe erhält, welche man Jahre lang ohne Verlust der Kräfte aufbehalten kann. Vier Quintchen von dieser Schwefelleber vermischt man mit drey Quintchen Weinsteinrahm, und schüttelt es mit 16 Unzen Wasser in einem wohlverstopften Glase zusammen. Man wird davon nach einer Viertelstunde eine milchweisse Flüßigkeit (Wasser mit Schwefelleberluft gesättigt), erhalten. Diese Flüßigkeit füllt man in Unzengläser, wo in jedes vorher 10 Tropfen guter Salzgeist getröpfel worden, und vermacht die Gläser recht gut mit Terpentinwachs. Wird nun diese Flüßigkeit mit drey Theilen Wein ohne Bleygehalt vermischt, so wird alles hell und durchsichtig bleiben, die Gegenwart des Bleyes aber wird sie, in Gestalt braunschwarzer, bald niedersinkender Flocken, anzeigen. Letzteres geschiehet, wenn auch nur

ein Gran Bley in vier Pfund Wein aufgelöst enthalten ist.

Der beßte, und ohne weitere Bemühung gleich brauchbare Probierstein, den wir haben, ist durch Gokel Kaisel angegebene Vitriolsäure. Der Wein mag so wenig Bley enthalten, so wird er doch sogleich nach etlichen Tropfen Vitriolsäure trübe, milchig, und das Metall zu Boden geschlagen. Zugleich giebt es ein Mittel ab, einem durch alkalische Feuchtigkeiten schwarz gewordenen Weine seine natürliche Farbe und Durchsichtigkeit wieder zu geben.

Eine weniger unschädliche Verfälschung des Weins ist die mit Wasser, zu dessen Entdeckung nachstehende Vorschrift leitet.

Wenn man Wein auf ungelöschten Kalk gießt, und er löscht sich, so enthält der Wein Wasser. An einen Schilfrohr mit Oel bestriechen, hängt sich der Wein nicht an, wohl aber das Wasser. Wenn man in kochendes Baumöl reinen Wein gießt, so sprazelt es nicht, wohl aber wenn Wasser darinn ist.

Wie

Wie man erkennen solle, ob der Wein rein sey oder nicht.

Es ist der Betrug im Wein mancherley; der gemeinste aber ist, daß Wasser darein gegossen wird. Man wird solches am leichtesten gewahr, wenn man ein gedrehetes Geschier von Eppichholz hat, denn wann gewässerter Wein darein kömmt, so lauft er aus.

Ob Wasser in Wein sey, oder nicht, zu probiren.

Nimm ein dickes Rohr, bestreich das mit Baumöl, zwinge das Oel wieder davon, stoß es darnach mitten in den Wein, hat der Wein Wasser, so hangen Tropfen daran.

Das Wasser aus dem Wein zu bringen

Nimm einen Schwamm, mache ihn in Oel feucht, darnach stecke den Schwam̃ vor das Spundloch, und kehre das Faß fest um, so dringet das Wasser heraus, und sondert sich unten vom Wein ab.

Zweytes Kapitel.

Wie man den kranken Weinen helfen könne.

Wenn ein Wein Mangel an der Farbe hat.

Nimm Brosen aus einem rockenen Brod, zerreibe es mit Salz, thue es in ein Säcklein, und laß es in dem Wein. Oder nimm 2 Löffelvoll Wegrichswasser, und 2 Löffelvoll weiß Lilienwasser, du magst auch Aqua vitæ dazu thun, machet dem Wein gute Farbe, und dauert auch beständig. Dann auch, grün Wegrichtkraut in den Wein gethan, macht ihn schön und rein.

Wenn ein Wein weich wird.

Nimm Holunderblüthe, Kornblüthe, Schlechenblüthe, gedörret und fein gestossen, mach einen Einschlag damit, brenn ihn ins Faß, so du zuvor eine

Maaß heraus gelassen hast, schlage das Faß so bald zu, bis sich der Einschlag auf den Wein setzet, treib darnach den Wein wohl im Faße, und schütte also eine Maaß frisch Wasser hinein, schlage darnach das Faß zu, und laß es ruhen, bis an den dritten Tag, er wird wieder zurechte werden. Desgleichen Hollunderblätter gebrochen und gedörret, und in ein Säcklein in den Wein gethan, wenn er gähret, so wird er nimmer weich, und hält auch seine gute Farbe. Oder brühe die Fässer mit Hollunderblüthe auf Nußbaumenblätter, so wird der Wein nimmer weich und sehr gut. Oder nimm eine Handvoll Salz, wenn der Wein gähret, thue es in das Spundloch hinein, so wird er eben nimmer weich, wie viel Jahre er auch liegt.

Bei einem Faß den Schimmel zu vertreiben.

Einem schimmlichten Faß hilf auf diese Weise: Wasche zuvor das Faß wohl aus, nimm hernach Scharlach mit Kraut, Blumen, Wurzel und Saamen, thue einen guten Theil darein, und verstopfe es wohl, es benimmt ihm den Geruch

alsobald. Oder nach gewaschenen Faß, einen Salbey, Rosmarin, ein wenig Nägerl und starken Eßig, laß es mit einander einen Wall aufsieden, gieß es in das Faß also warm, und schlage es zu, so vergeht ihm der böse Geruch. In der Quantität dieser Dinge, mußt du dich richten nach der Grösse des Fasses, daß du nach derselbigen viel oder wenig nehmest.

Wenn der Wein sauer wird.

Nimm Hopfenblumen, hänge sie in den Wein mit einem langen Tüchlein.

Wenn sich der Wein im Geruch verwandelt.

Nimm ein heisses Gerstenbrod aus dem Ofen, brich es von einander, leg es auf den Spund so lang, bis es kalt wird, thue es öfters nacheinander, so hilft es gewiß, oder aber man hänge in den Wein Benediktenwurzel.

So ein Wein übel nach dem Wasser riecht.

Nimm Lorbeer, koche sie mit Wein, darnach menge man den Wein, so wird er wieder gut.

Wenn ein Wein sauer wird, und zu seinem Geruch nicht wieder kommen kann.

Nimm 1 Pfund Weinstein, 1 Loth Nägerl, 1 Loth Zimmetrinde, 1 Loth Ingwer, stoß das alles klein, und nimm das Weisse von Eyern, und schlage es wohl mit einem gespaltenen Holze in das Faß, er wird sehr gut, und kömmt wieder zu seinem Geruch.

Einen sauern Wein süß zu machen.

Nimm Violen-Julep, giesse denselben in den sauern Wein, so wird er süß. Oder nimm Milch, ein Morgenmahl von einer alten Kuhe, thue den Rahm herab, und gieß die andere Milch in ein trockenes Faß, und wälze das Faß um, gieß dann den Wein darein, wie er von der Presse kömmt, so bleibet er süß.

Wie man einen trüben Wein in 24 Stunden klar machen kann.

Ist der Wein trüb, so nimm das Weisse von 6 oder 7 Eyern, eine Handvoll Salz, und ein wenig Brasilienholz, rühre die 3 Dinge untereinander, eine viertel Stunde lang, darnach giesse solches zusammen in das Faß, in 3 oder 4 Stunden werfe wieder 3 oder 4 Handvoll Salz hinein, und schliesse das Faß fest zu, des andern Tages wird der Wein schön klar und lauter seyn.

Rothen Wein, wenn er trüb ist, zu klären.

Nimm auf einen Eimer von 25 Eyern das Weisse, zerschlage es mit einer Halbe Ziegenmilch, und giesse solches in den Wein, rühre das Faß mit einem Rührscheid wohl um, und laß ihn darauf ruhen, so wird der Wein schöner.

Alten verdorbenen Wein wieder frisch und gut zu machen.

Zur Herbstzeit thue in einen grossen Zuber oder Bottig gute Weintrester

die

die nur einmal überpreßt worden, und da nicht aller Most heraus gekeltert ist; hierüber schütte den verdorbenen Wein, so, daß er bloß die Trester bedecke, lasse ihn 3 Tage über mit Brettern und Tüchern wohl bedecket stehen, und rühre ihn täglich viermal untereinander, daß er sich wohl erwärme, und die Kraft denen Trestern ausziehe. Hernach lasse ihn auf der Kelter auspressen, gleich einen Most, und fasse ihn wieder in ein frisch zugerichtetes, und mit dem vortrefflichen Weinschwefel wohl ausgebranntes Faß, lasse ihn vergähren und lauter werden. Nach diesen lasse ihn ab, so ist er gut.

Die allerschlechtesten Weine schön zu machen, und trüben zu helfen, vermittelst deren ein ganz neuer, rauch und trüber Wein, binnen 9 oder 7 Tagen schön hell, mild, zart, und einem Alten ähnlich wird.

Nimm auf einen Eimer Wein, der ungefähr 700 Pfunde am Gewicht hält, 1 Loth (höchstens 5 Quintel, wann nämlich der Wein über die massen trüb und zähe wäre) schön heller Hausenblasen, mit einem Hammer dünn geschlagen und

klein

klein gezupft, ein Schoppen oder ein Mäßel frischen Wassers daran geschüttet, und auf einer gelinden Glut darinn zergehen lassen, unter beständigem Umrühren; jedoch sorgfältig verhütet, daß es nicht siede oder koche. Dann das Weiße von 3 oder 4 Eyern in einer Schüssel zu Schaum zerklopft, und zu der zergangenen inzwischen wider etwas erkühlten Hausenblase in dem Topf gestrichen, (dieser mag halbmässig, und noch grösser seyn, oder etwas über eine Leipziger Kanne halten,) und wohl untereinander gerühret. Hernach Wein dazu in dem Topf oder Hafen gelassen, umgeschwenkt und durch einen grossen blechernen Trichter in das Faß mit Wein, so man schönen will, gegossen, auch den Topf mit frischem Weine ausgespület, und dazu gegossen. Alsdann den Wein im Fasse mit einem langen Rührscheit oder Pfahl wacker hin und her gerühret, bei einer viertel Stund lang, oder, nach dem des Weins viel ist, um so viel länger; sodann das Faß mit dem Spunden verwahrt und ruhen lassen, so wird man nach wenig Tagen die erwünschte Wirkung finden. Zu merken ist, daß man durch diese sogenannte warme Schöne schnell

reußiret, man leidet nicht so grossen Abgang am Weine, wie bei der kalten, und ist ganz keiner Gefahr unterworfen, zumal, wenn der Wein von der Schöne bald hierauf abgelassen wird.

Ein Faß zum Wein wohlgeschmack zu machen.

Guten Brandtwein in das Faß gegossen, und angezündet; selbiges nachgehends mit gutem Wein angefüllet, so gewinnt er einen herrlichen Geruch, darüber sich jedermann verwundert.

Sauer gewachsene Weine durch Kunst ganz natürlich und ungezwungener Weise zu erhöhen, und zu versüssen, daß der beßte Wein daraus werde.

Nimm zerqueschte und ausgekörnte grosse Rosinen, oder Ziweben, selbige 4 Stunden lang mit genugsamen Wasser auf das allergelindeste gekocht, hernach den Saft durch leinene Tücher wohl herausgepreßt, ziemlich viel Zucker zur Versüssung dazu gethan, und nach und nach auf das allergelindeste gekocht zur Konsistenz eines Sirups. Diesen wohl ver-

mischt

mischt mit ein paar Maaß guten Wein, und etwas guten Hefen von weißem süssen Bier, und ein Faß sauern Weins gegossen, an einem warmen Orte, so wird der Wein zu Most. Wenn dieser Most vergähret und verbrauset hat; so thut man dazu nach Belieben des Geruchs, von folgender Weintinktur, so wird aus sauern geringen, der herrlichste Wein erlanget.

Weintinktur, die alle saure und geringe Weine exaltiret, und lieblich machet.

Nimm des allersüssesten, und annoch ungebrochenen Mosts, so viel du solche Tinktur verlangest, und thue zu diesen 4 Maß 2 Pfund Zucker, nebst einer halben Maaß Brandtwein; welchem sein brandiger Geruch benommen, hernach lasse es ziemlich wohl verspundet mit einander vergähren.

Einen rothen Wein, der kohnicht ist, wiedor klar und gut zu machen.

Nimm das Weiße von 24 Eyern, zerschlage sie klein, nimm darnach des Wein aus dem Faß 2 Maaß, rühre das untereinander, zerreibe es wohl mit einem Staabe, der länger ist, als der Spund, stoß ihn in das Faß, und rühre den Wein, daß er fast schaumend wird, und ziehe ihn darnach ab.

Einen verdorbenen Wein wieder zurechte bringen.

Nach der Grösse des Fasses eine rechte Porzion reinen Waizen in ein Säckchen gethan, und in das Faß mit Wein gehänget. Selbiges sodann nach einigen Tagen wieder herausgenommen, so wird das Widrige alles in das Säckchen sich gezogen haben.

Einem abgestandenen Wein wieder aufzuhelfen.

Gute Weinhefen in den Wein gethan, je mehr, je besser, einen Blasbalg auf ein leeres Faß gemacht, das

Ge-

Geschirr an die beiden Fässer angeschlagen, und vermittelst des Blasens, den Wein mit dem Hefen gewaltig lassen untereinander mischen. Dann nach 2 oder 3 Wochen den Wein abgelassen, und die Hefen wieder davon gethan, so wird er wieder frisch und gesund.

So ein Wein durch den Gebrauch des gemeinen schlechten Schwefels, überschwefelt wäre.

Werden nur neugelegte Hühnereyer, deren spitzigen Theile unten gekehrt, in den Wein gehangen, so ziehen sie den Schwefel an sich. Selbige sodann nach verflossenen wenigen Tagen wieder herausgethan.

So der Wein zäh, dick und trüb ist.

Nimm zwey gute Handvoll Salz, erhitze es gut in einer Pfanne, rühre es in einer Maaß von demselben Wein, gieß es in das Faß, häng ein wenig Gewürz darein, laß es 8 Tage stehen, so wird der Wein wieder gut.

Trüben Wein klar zu machen.

Nimm Weinstein, ein wenig Pilsten nnd Salz, brenne es, hange es in den Wein, in 4 Tagen wird er lauter.

So der Wein trieb, schmeckend und sauer ist.

Spunde ihn zu, und schlag das Faß manche Stund, oder walze es hin und her, darnach schlag den Wein mit einem durchlöcherten Stock, und thue hernach kleinen gebrannten Länn darein, und schlag den Wein abermal, so wird er in 3 Tagen wieder gut. Gieße demnach für 2 Pfund Geismilch darein, und rühre ihn abermal gar wohl, so wird er lauter, klar und frisch werden.

Sauern Wein wieder gut zu machen.

Nimm Sauerkraut, wie man es in der Fasten ißt, und hänge es in dem sauern Wein, so kömmt er zu seinem vorigen Geruch und Kraft.

Einen Wein, wenn er verdorben ist, wieder herzustellen.

Nimm Weinstein, lasse ihn in einem neuen Hafen bei einer Glut glühend werden, gieß ihn also glühender in den Wein, rühre den Wein wohl um, so wird er wieder köstlich.

Einen Wein, wenn er weich ist, rauch zu machen.

Nimm Laub von Nußbaum oder Papeln, Eybisch oder Rebenaschen, thue es in das Faß unter den Wein, so wird er rauch.

Für allen üblen Geruch der Weine.

Wenn der Wein einen üblen Geruch hat, es sey was es wolle, so nimm ein neues Wachs, schneide es in ein Säckchen, hänge es in den Wein, so wird es helfen.

Eine andere Art.

Wenn der Wein nach dem Faß riechet, oder zickend ist, eine frische Eichenrinden, wasche sie in frischen Wasser

sauber aus, hänge sie in den Wein, nimm ein Loth Schwamm, feuchte ihn an, und leg solchen auf das Beul, so wird der Wein wieder gut werden.

Wenn der Wein nach dem Grund riechet.

Solche Weine müssen abgezogen werden, aber sie werden geringer; man kann heißes Gerstenbrod von einander brechen, und heißer darauf legen, den andern Theil von Brod wieder in den Backofen thun, und etlichemal gewechslet; man schlagt auch ein Bley breit, und voller Löcher gemacht, auf das Beul gelegt, so ziehet es allen Geruch an sich.

Wenn ein Wein nach dem Faß riechet.

Hänge viele unzeitige Nespeln an einem Faden, und thue solchen ein ganzes Monat lang in dem Wein, oder eine Handvoll Salbey genommen, diesen frischer Morgens und Abends in das Faß hinein gehangen, doch so, daß es den Wein nicht berühre, nimm solchen wieder heraus, wasche das Faß, und vermache es wohl am Spunde.

Einem Wein, wenn er übel riechet, zu helfen.

Nimm einen Fichten-Spann, der voller Harz ist, zünde diesen an, thue ihn brennend in das Faß, so benimmt es allen bösen Geruch.

Eine andere Art, wenn der Wein sehr nach dem Faß riechet.

Nimm auf einem Eimer ein Quintel Pfefferkerne, wirf sie darein, nimm einen Badschwammen, wasche ihn sauber aus, lege solchen auf das Beul, Morgens wasche ihn wieder aus, und kontinuire es etlichemal, so wird es gewiß helfen.

Ein anderes Mittel für den bösen Geruch der Weine.

Auf 30 Eimer nimm ein halb Pfund Koriander, stosse ihn klein, thue solchen in ein Säckchen, und häng es in die Mitte des Weins; koste den Wein oft, damit er den Geruch nicht zu viel an sich nimmt.

Wenn der Wein nach dem Einschlag riechet.

Nimm ein heißes Brod, das erst aus dem Ofen gekommen ist, brich es von einander, und leg es auf das Beul, laß es liegen, bis es kalt werde, so zieht es den Geschmack allen an sich; ist das Faß groß, so thue es etlichemal.

Riechende Weine wieder herzustellen.

Nimm ein frisches Glöger, ziehe den Wein von dem alten Glöger ab, darnach auf dem neuen Glöger wohl gerühret, nimm zu einem 30 Eimer-Faß ein Pfund Wachs, zerlässe es, mache es ganz heiß, und gieße es oben in den Wein hinein, und wohl verbeulet.

Wenn ein Wein schimmlicht wird.

Nimm Benediktwurzen und Zittwern, eines so viel als das andere, und halb so viel Salben, diese thue in ein Säckchen, und hänge es in den Wein, so wird er in 5 Tagen mit einem guten Geruch seyn; alsdann nimm das Säckchen wieder heraus. Oder nimm nur al-

allein ein Büschel Salben, hänge es in das Faß; auch Kordebenediktwurzeln sind gut.

Dem Wein von dem Schimmel abzuhelfen.

Nimm ein Pfund Lorbeer, thue die Schaalen hinweg, stoß es nicht gar zu klein, thue es in ein enges Säckchen, hänge es im Wein, so zieht es ollen Schimmel an sich, wasche das Säckchen drey oder viermal, hänge es wieder hinein, so lange bis ihm der Geruch vergeht.

Den üblen Geruch von dem Faß zu vertreiben.

Laß den Wein ab in ein anderes Faß, das aber oben weit sey, und bedecke den Wein, darnach thue darein Epheusaamen einen guten Theil, bedecke ihn mit einem leinenen Tuch, laß es über Nacht steheu, thue hernach den Wein in ein anders Faß, so vertreibet der Epheusaamen den Geruch und Trägigkeit des Beches.

Wenn

Wenn der Wein gebrochen ist.

Nimm zu einem Eimer Wein eine Maaß, die warm ist, daß man sie an den Fingern leiden kann, und 2 Handvoll heißes Salz, gieß auf das Salz eine Maaß Wasser, dann gieß es zusammen in das Faß hinein, lasse darauf den Wein etliche Tage ruhen, so wird der Wein ohne Anstand wieder zurecht gebracht werden.

Ein anderes Mittel, den gebrochenen Wein wieder zurecht zu bringen.

Nimm Wachholderholz, und schabe die grobe Rinden davon, und die andere bis auf das Holz, nimm sodann eine grosse Handvoll, und dörre sie an der Sonne, oder auf dem Ofen, thue sie in den Wein, und laß es darinn liegen, so kömmt der Wein wieder zurecht.

Noch ein Mittel für den Schimmel des Weins.

Nimm ein Pfund dürren Salbey, ein Pfund dürre Kranawetbeere, dieses untereinander gestossen, und in ein Säckchen

chen gethan, dann in einem Brandwein 24 Stund weichen lassen, und sonach in den Wein gehängt, bis in dem dritten Tage, so wird solcher wieder wohlriechend werden.

Für das Zicken der Weine.

Solche Weine müssen von dem Glöger abgezogen werden, nimm dann auf 30 Eimer 3 Pfund guten zerstossenen Weinstein, eine Maaß Brandtwein wohl durcheinander gerührt, gieße es hernach in das Faß, so wird der Wein gut werden.

Ein anderes Mittel für das Zicken der Weine.

Nimm drey buchene Kohlen, die eines Fingers lang sind, wirf sie glühender in das Faß, so ist der Wein gut.

Noch ein anderes.

Nimm Alanrwurzen, schneide sie schweiflicht, hänge sie auf einem Faden in den Wein, so er auf einem frischen Faß ist, und laß es 8 Tage darinn hangen,

gen, es benimmt dem Wein allen bösen Geruch und Zicken.

Noch ein Mittel für das Zicken.

Schabe ein Stangel gerechte kölnische Kreide in den Wein, so wird er auch wieder gut.

Wenn ein Wein die Farbe nicht hat.

Nimm zu 15 Eimer Wein, von 16 Eyern das Weiße, 1 Halbe warme Milch, solches durcheinander geschlagen, in den Wein hineingethan, und das Faß verschlagen, lasse es also etliche Tage liegen.

Wenn ein Wein die Farbe verliert und nicht will lauter werden.

Nimm auf einem Startin oder 10 Eimer ungefähr 4 Maaß gute Milch, doch daß sie nicht fett, sondern abgerähmt, aber doch nicht sauer sey, setze es in einem Hafen zum Feuer, daß so viel warm wird, als du den Finger darinn erleiden kannst, aber nicht siedet, und koche 2 bis 4 Kochlöffelvoll gutes

Wei-

Weizenmehl darinn, rühre es durcheinander ab, gieße es alsdann warmer in das Faß, das Faß muß aber nicht zugefüllet werden, wenn gleich etwann das Faß halb voll mit Wein wäre, lasse den Wein etliche Tage verbeulet stehen, so wird er gut werden.

Den Kahn aus dem Wein heraus zu bringen.

Nimm Nespeln, schneide sie in 4 Stücke, und hänge sie in den Wein hinein, jedoch so, daß sie selbigen nicht berühren, so wird sich der Kahn verlieren.

Einem kahnigen Wein in 24 Stunden wieder zu läutern.

Nimm auf 3 Eimer 3 Handvoll Salz, hitze es in einer kupfernen Pfanne, gieße es ganz glühender sammt einem Loth langen Pfeffer darein, so ist er in 24 Stunden gut, denn in dem heißen Sommer werden die Weine gern kahnig.

Ein anderes.

Man kann um einen Kreuzer guten Brandtwein bei dem Beul hinein gießen, ist auch so viel Baumöl gut für die angezäpften Weine.

Wenn ein Wein schwarz oder abgefärbet ist.

Nimm zu einem Startin Wein 3 Maaß neue gemolkene Milch, schlag sie mit einem Rüthlein ab, daß sie fäumt, und thue den Fäum davon, hernach thue die Milch in das Faß, rühre es eine Stund lang wohl durcheinander, laß sodann den Wein 4 Tage ruhen.

Wenn der Wein roth ist.

Nimm eine Handvoll weißes Senefmehl, 1 Maaß warme Kühemilch, buchene Hobelspähne, 4 Handvoll Salz; wenn die Materie also bereit ist, so thue sie in den Wein, und rühre es wohl untereinander, ehe du es in Wein thust, verschlage hernach das Faß, und lasse es 3 Tage so stehen, darnach wird er gut, auch schön und weiß, weil ein

Tro-

Tropfen des Weins vorhanden ist; die Milch muß aber gewärmet seyn, und wieder laulicht werden.

Schilchenden Wein weiß zu machen.

Nimm Aschen von weißen Weinreben, leg ihn in ein weißes Tüchlein, thue es in den Wein wohl verbunden, so wird er weiß.

Einen weißen Wein roth zu machen.

Nimm zu einem Eimer eine Handvoll gedörrte Kornblumen, thue dieselbe mit einem Seitel Brandtwein in ein grosses Glas, mach das Glas zu, daß keine Luft dazu kömmt, laß es 3 Tage stehen, und gieß es in den Wein, so wird er bald roth.

Das Wasser vom Wein zu scheiden.

Nimm weichen Alaun, das ist Alumen liquidum, thue ihn in das Faß, demnach nimm einen Schwamm, diesen dunke im Baumöl ein, und verstopfe damit das Spundloch, halte das Faß auf die Seiten, oder unter sich, so fließt das Wasser heraus.

Drittes Kapitel.

Wie man die Weine gut, stark, klar und gesund erhalten könne.

Wie man die Weine viele Jahre gut bewahren kann.

Erstlich solle man den Wein von Martini bis auf Ostern vor übriger Kälte bewahren; dann soll man sie zur heißen Zeit fleißig füllen, und die Beul sauber mit einem Tüchel putzen, welches alle 4 Tage geschehen soll. Wenn die Weine gähren, muß man fleißig und zum öftesten füllen, und putzen, welche gemeiniglich im März, und wenn die Weinbeer blühen, gähren; wie auch im Sommer, da die Hitze zu groß ist, oder wenn es blitzete, die Fenster zumachen, sonst aber offen lassen.

Auf

Auf was für Art man den Wein das ganze Jahr über halten soll, er sey sauer oder süß.

Nimm den Wein von der Presse, gieß ihn in ein anders Faß, und wenn sich derselbe gut gesetzt, zapfe ihn von dem Unflat ab, auf eine gute Spanne über den Boden. Denselben abgezogenen Wein gieß durch haselne Spänne in ein Faß, und wird also gereiniget durch die Spänne, daß er in die Zukunft keine Unsauberkeit bei sich hat, die dem Wein schaden möge. Wenn man denselben Wein in ein Faß gießet, so thut man es gerne an einer heimlichen Stätte, damit es nicht ein jeder sieht, und das Maul darüber hänget; auch lieber in kalten Gemachen oder Stätten, als in steinernen Häusern. Auf solche Art behält man den Wein süß, mit aller seiner Kraft und Stärke, wie ein Meth. Das alles geschieht durch Verhinderung des Gährens; die Kunst ist wenigen bewußt.

Auf viele Jahre den Wein behalten zu können.

Diesen in die mehreren Jahre zu erhalten, nimmt man Beyfußwurzel einen guten Theil, und siedet sie in gutem Wein in einem Hafen, welchen man eine Stund lang zugedeckt; dazu wird eine Halbe Brandtwein gegossen. Dieses läßt man miteinander sieden, seichet sodann den Wein von den Wurzeln ab, und thut das in ein Faß Wein, wenn er verarbeitet hat, so bleibt solcher gut durch etliche Jahre.

Wie und wann die Weine abzulassen sind, daß sie sich wohl halten.

Es ist viel daran gelegen, daß ein Wein zu rechter Zeit, und nach Gebühr abgelassen werde; und wenn solches nicht in Acht genommen wird, verderben sie gar leichtlich. Laß deswegen die Weine ab, wann der Nordwind nachläßt zu wehen. Desgleichen auch in abnehmendem Licht, wenn man sie in wachsendem Licht abläßt, so werden sie zu Eßig.

Die Weine, welche in dürren Orten wachsen, sollen nach Weihnachten abgelassen werden, die andern aber nach Allerheiligen, und gebe man wohl Acht, daß der Mond unter der Erde sey, wenn man damit umgeht; auch hütte man sich, daß man sie nicht in der Rosen- oder Rebenblüthe ablässet. Und wenn er abgelassen ist, ist er allezeit schwächer als zuvor, darum man ihm auch im Sommer nach einem frischen, und im Winter nach einem warmen Lager trachten muß.

Eine andere Art.

Man thut es im April im abnehmenden Mond, und schönen heitern Wetter, wann der Wind nicht geht; dann die, welche im vollen Mond abgelassen werden, verlieren ihre Kraft, und werden süß. Dasjenige Faß, in welches man den Wein hineinziehen will, muß zuvor sauber ausgewaschen werden, so bleiben sie in einem guten Geruche.

Zu welcher Zeit die Weine abzuziehen sind.

Schwachen Wein lasse man im Herbst oder Winter ab, den starken aber im Sommer oder Frühling; darnach merkt man sich, daß alle Weinhandlung gut ist, wenn der Mond abnimmt, und wetterricht ist, da der Nordwind geht, so ist der Wein gut. Wenn aber der Wind von Aufgang der Sonne weht, so ist der Wein krank, und zeiget Härtigkeit unter ihm; um selbe Zeit soll man keinen Wein ablassen; er ist dazumal trüb, wie auch, wenn es viel geregnet oder gedonnert hat; imgleichen, wenn es blitzt, und der Mond voll ist.

Wenn der Wein im Zapfen geht.

Damit sich ein Wein nicht verkehre, brüchig oder zäh werde, so lang man davon schenket, oder zu Sommer- unt Winterszeit trinket, so nimm ein grob leinenes Tuch über den Spund des Fasses, und lege darauf einen Linden-Buchen-oder Eichenaschen, oder auch frischen Tonnenaschen, also, daß der Aschen auf dem Faß 2 oder 3 Finger dick sey,

und stich durch den Aschen 3 oder 4 Löcher mit einer Spindel bis auf das Tuch des Spunds, leg auf dem Aschen einen schön grünen Wasen, dieses kann man in 4 oder 5 Tagen wiederholen, so wird sich der Wein nicht verkehren, weder an der Farbe, noch an dem Geruch; man kann auch das Tuch und den Aschen so lang liegen lassen, als der Wasen grün seyn wird.

Dem Wein einen ordinären Einschlag zu geben.

Damit der schwache Wein neue Kräften, und einen bessern Geruch bekömmt, mithin desto länger dauere, der starke aber seine Farbe behalte, und nicht umschlagen möge, so gebrauchet man den Einschlag. Das vornehmste Stück ist der Schwefel, welcher aber vorher folgender Gestalt geläutert werden muß: Man lasset nämlich solchen erstlich in einem Tiegel über ein Feuer zergehen, und gießet ihn sodann, wenn er gut zergangen, in das Faß, und solches thut man zum drittenmal, oder man stoßt den Schwefel in einem Mörser ganz klein, thut ihn in einen Topf, gießet viel Wasser daran,

und läßt es zusammen bei einer Stund lang einsieden, nach diesem seichet man es zusammen durch ein kleines Sieb, und läßt den Schwefel wieder trocken werden. Wann man nun einen Einschlag machen will, so wirft man diesen Schwefel in einen Tiegel, und läßt ihn darinn zergehen, bis daß er lauter wird; inzwischen nimmt man Gewürznägerl, Kardomomen und Aneis, zu einem Pfund Schwefel, jedes 2 Loth; Ingwer, guten venetianischen Weihrauch, Muskatblüthe, Muskatnüsse, Zittwer, und langen Pfeffer, jedes 1 Loth; 4 Loth gestossene Zimmetrinden, und eben so viel Markasit oder Wismuth, stößt eines nach dem andern, rühret es in einer Schüssel untereinander, und wann die Streifchen von grober Leinwand, oder Barchet eine Spann oder halben Ellen lang, und 2 bis 3 Querfinger breit geschnitten, denn wenn der Schwefel flüßig ist, so wird eines nach dem andern durchgezogen, und obige Spezies auf beiden Seiten darauf gestreuet, nach diesem werden solche Streifchen auf ein Brett gelegt, mit einem Holz geklopft, und abermal durch den zerlassenen Schwefel gezogen, dann wieder mit dem Gewürz

würz und Spezereyen bestreuet, und solches ebenfalls noch einmal wiederholt, darauf man sie endlich auf einem saubern Brett abtrocknen läßt, und bis zum Gebrauch verwahret.

Den Wein durch Hausenblasen wie Kristall zu machen.

Nimm erstlich ein halb Loth weiße Hausenblase auf einem Eimer Wein, schneide sie klein, und wasche es in einem Kellerschaff aus, und lasse von dem Wein, den man klar haben will, einen herunter, gieß ihn an die Blase, binde es mit einem saubern Tuch zu, sehe zu Nachts und Morgens dazu, dann es wird dick werden wie eine Sulze; alsdann gieße mehr daran, und mit einem saubern Kochlöffel gerühret, dann wieder verbinden; wann es schon klar zergangen ist, so lasse ein Schaffvoll Wein aus dem Faß, daß ein wenig leer wird, damit man ihn rühren könne, thue die Blase sauber in das Faß hinein, und nimm ein löchernes Rührscheit, den Wein in dem Faß eine gute halbe Stund gerühret, daß er sich wohl abschlaget, und schäumt, hernach fülle ihn sauber zu,

und über Nacht verbeult; zu Morgens mit einem Kostgläschen gesehen, ob er klar ist; und wenn der Wein bald davon weg kommt, so kann man es noch einmal brauchen; aber der Wein muß wegen dem Rühren vom Glöger abgezogen werden; wenn aber der Wein nur weiß ist, und nicht gelb, so muß man von dem gebrannten Zucker hineingießen, abrühren, und stehen lassen, aber es ist besser, wenn man den Zucker zuvor hinein thut, so wird er geschwinder fertig, und schön gelb; man muß nichts heraus heben, sondern anzapfen, und den ersten Wein wegthun, nicht in das Faß gefüllt, denn er würde aufrührig und trüb.

Daß der Wein nicht trüb werde.

Mische unter dem Wein den zehenden Theil Brandtwein, so wird er nicht trüb, und bleibet allezeit unverletzt.

Daß die Weine vom Donner und Wetter nicht verderben.

Lege ein Eisenblech oder Platten mit Salz oder Kieselsteine auf den Spund, so schadet ihm kein Wetter.

Damit der Wein nicht sauer werde.

Nimm weiße Kieselstein, die ziemlich groß sind, und lege sie in das Feuer, daß sie glühen, zerschlag sie auf das kleinste, und thue das in den Wein, so wird er frisch und schön bleiben.

Daß der Wein nicht verderbe.

Lege Enzianwurzen in den Wein, so bleibt er unverletzt, und verdirbt nicht.

Den Wein zu verwahren, daß er nicht verderbe.

Wenn man den Wein verwahren will, daß er nicht verderbe, nimm Punten von grün geschülten Ulmenholz, laß sie so lang seyn, daß man ungefähr bis vier Finger hoch von dem Boden damit reiche, so darfst du nicht besorgen, daß er verderbe.

Daß der Wein nicht zu Essig wird.

Nimm weiße Rebenaschen, thue sie in den Wein, so wird er nicht zu Essig; oder thue Baumöl so viel hinein, bis

der Wein verdeckt ist, oder so das Faß nicht voll ist, nimm ein und ein halb Pfund, oder mehr Speck, binde solchen in ein reines Tüchlein, hänge es in dem Wein, so verdirbt er nicht, und kann nicht zu Essig werden.

Daß ein Wein sich nicht verliere oder breche, noch zäh werde, so lange man davon schenket oder trinket.

Leg ein grob leinenes Tuch über den Spund des Fasses, und auf dieses Linden-Buchen- oder Eichenaschen, 2 oder 3 Finger dick, und stich mit einer Spindel 3 oder mehrere Löcher durch die Asche, bis auf das Tuch, darauf lege einen schönen grünen Rasen. Man kann es auch frisch oder von neuem machen.

Daß sich der Wein nicht breche.

Nimm Hopfenblumen oder Beyfußsaamen, oder Fænum Græcum (so in der Apotheke zu bekommen ist) und thue es in das Faß; wenn der Wein arbeitet, sodann bricht kein Wein; und wann er verarbeitet hat, so thue ses wieder her-

heraus, daß der Wein nicht darnach riechend werde.

Ein anderes.

Wann es anfängt zu donnern, mache einen Ballen aus trockenem Mehl, lege ein schönes Tüchlein auf den Spund, und lege den Ballen darauf, drücke es also in den Spund, so verändert sich der Wein nicht.

Daß der Wein seine Farbe behält, wenn er über Land geführt wird.

Hänge Weidaschen darein, so bleibt der Wein weiß und schön, wird auch nicht kahnig oder roth werden.

Einen Wein in der größten Hitze über Land zu führen, daß er so kühl bleibt, als in einem Keller.

Man schenke den Wein in gläserne Flaschen, und schließe sie nachgehends in lederne oder andere Gefässe, dazwischen aber wird aller Orten Salpeter gestossen, so bleibt der Wein so frisch, als wenn er erst aus dem Keller käme.

Daß der Wein nicht kahnig wird.

Nimm klein gestossenen Borax, wirf solchen in den Wein, oder 3 Handvoll Salz gebrannt in einer Pfanne, darnach in den Wein gethan, und zugespundet, sodann nach 8 Tagen abgelassen, ist bewährt.

Ein anders.

Wann man das Faß ansticht, gießt man ein Pfund Baumöl hinein, so wird kein Kahn darauf kommen, so lange der Wein im Fasse währet.

Den Wein beständig zu erhalten, daß er nicht kahnig wird.

Nimm Nesselwurz, thue sie in ein Säckchen, und binde unten daran einen rein gewaschenen Kieselstein, hänge es in das Faß, eine Spanne weit von dem Boden des Fasses, so bleibt der Wein beständig bis ans Ende.

Den Wein süß zu erhalten.

Man muß ein Fäßchen wohl verstopfter 30 bis 40 Tage in fließendes Wasser legen, so bleibt der Wein schön süß, wenn er anderst Anfangs auch süß gewesen ist. Wenn man den frischen Most nimmt, ehe der getreten wird, ist er noch besser.

Ein anders.

Man thut den Most in das Faß, lasse es 3 Tage lang oben offen, darnach legt man den Spund darauf, doch nicht glatt, sondern man legt ein Rüthlein darunter, daß der Wein Luft hat. Ueber den fünften Tag verwahrt man den Spund, bestreicht ihn mit Aschen und Wasser gut; doch läßt man den Wein mit kleinen Löchlein Luft bis an dem siebenten Tag, darnach vermacht und verstreicht man die Löchlein wohl zu. Da man ihn aber noch süßer haben will, so läßt man das Faß 5 Tage lang offen stehen, darauf thut man den Spund darüber, wie zuvor.

Noch ein anderes Mittel, daß der rothe Wein süß bleibe.

Neunzig Maaß recht süssen Most in einem Kessel langsam sieden lassen, bis der dritte Theil davon eingesotten ist, auch sauber abgeschaumt, daß er schön hell sey. Die Probe kann man auf einem Teller nehmen, ob er genug gesotten, wenn nämlich dessen ein Tropfen schön hell, klebricht, und rund beisammen bleibt. Sodann also heiß den Most in das Faß gethan, zu einem Eimer 2 oder 3 Maaß. Der Wein bleibt gut, wohin man selbigen immer führt.

Vortrefliches Arkanum den Wein süß zu erhalten, und daß er gleich hell werde.

Man brenne ein sehr starkes reines Fäßchen mit Schwefel wohl ein; auf einem Eimer 2 Loth Schwefel oder so viel das Fäßchen Schwefelrauch fassen mag. Hierauf das Fäßchen wohl zugespundet, damit sich der Schwefelrauch zum wenigsten 24 Stunden lang wohl könne in das Holz setzen, und selbiger bei erfolgendem Einfüllen nicht wieder zum Spundloch herausrauche.

Sodann das Fäßchen nach verflossenen 24 Stunden mit dem allerbeßten und süssesten Vorlaßmost fast ganz angefüllet, bis auf ein ganz geringes Spazium, und wohl zugespundet. Nach 8 Tagen den Most in ein anderes dergleichen 24 Stunden zuvor frisch und stark geschwefeltes Fäßchen abgelassen, und wieder gut zugespundet, endlich nach 14 Tagen nochmals in das erstere von frischem starken geschwefelten Fäßchen, nachdem selbiges von dem Aufbrennen wohl gereiniget worden, den Most abgezogen, und gut zugespundet liegen lassen. Dann mag man ihn nach vierteljähriger Ruh wieder ablassen, auf bemeldete Art und Weise. Man wird sich die Mühe nicht lassen dauern, angesehn solcher süssen Weine bei Verbesserung saurer man sich reichlich wird bezahlt machen.

Daß die Reben süssen Wein brigen.

Brich ein Monat zuvor, ehe man lösen will, das Laub ob dem Schoß, daran die Trauben hangen, biege oder krümme es, damit die Sonn die Feuchtigkeit verzehre, und die Trauben koche,

so geben sie den Wein, welcher lange Zeit süß bleibet.

Den Wein gut zu behalten, daß er nicht abstehe vom Abzapfen.

Nimm saubere nnd gesiebte Asche ein wenig in einem reinen leinenen Tüchlein, schlage dasselbe damit zusammen, und tauche es in Brunnenwasser, drücke es wieder aus, alsdann thue selbiges auf, und breite es über das Spundloch, daß es breit liege, und setze den Spund darauf.

Bier-

Viertes Kapitel.

Wie man den deutschen Weinen einige besondere Eigenschaften beibringen kann.

Aus dem geringsten und schlechtesten Wein einen vortrefflichen zu machen.

Nimm Salpeter und Weinstein nach Belieben, doch beides wohl zu Pulver gemacht, lasse solches zusammen in einem warmen Mörser zerstossen, und darauf in dem Keller an einem feuchten Ort zu einem Wasser oder Oel stellen. Alsdann rühre es, so kann man davon machen, so viel als man will. Zu einem Eimer Wein aber, muß beiläufig ein halbes Pfund Salpeter, und so viel auch Weinstein genommen werden. Dann nimm 12 Loth rothen Vitriol, und stosse ihn zu Pulver, ohne ihn in eine beschla-

gene Retorte, gieß auf 8 Loth Weinstein, und 8 Loth Salpeter nach und nach klares Wasser darauf, daß es daran brause, lutire einen Rezipienten vor, und ziehe es gradweis herüber. Sodann nimm einen Eimer Wein, und thue selben in ein Fäßchen von ein- und ein viertel Eimer, thue dazu 18 Pfund von grossen schönen Rosinen, oder Ziweben, und 10 Pfund gestossenen und zwar den schwärzesten Farinzucker oder Lompen, so man ihn haben kann, dann von obigem Geist 1 Loth, rühre es wohl mit einem Holz untereinander, verbeule das Faß, lasse im Spund ein kleines Luftlöchlein, sodann setze das Faß in eine Kammer, die mehr warm als kalt sey, und lasse es stehen, bis es nicht mehr treibet, fast 2 Wochen; nach welchem der Wein in ein anders Fäßchen kann abgezogen, und in dem Keller behalten werden. Auf die übriggebliebene Materie von Ziweben kann man alsdann wieder so viel schlechten Wein mit Zusetzung 6 Pfund Zuckers, und 1 Loth Geist giessen; und wenn man ihn, wie vormals, verarbeiten lasset, hat man eben, wie vorher, einen guten Wein. Die Materie der Ziweben kann auf erstbesagte Art

vier

viermal gebraucht werden. Der Ansatz ist, so viel Pfund frische Rosinen so viel Maaß Regen- oder Flußwasser.

Alsdann werden erstlich die Rosinen von den Stängeln abgeklaubt, welche man zum Eßigmachen aufheben kann. Zum Exempel, zu einem Eimer Wein, so 68 Nürnberger Maaß hält, nehme 68 Pfund frische Rosinen, lege solche in ein reines sauberes hölzernes Eichengefäß, oder halb durchgesägtes grünes Weinfaß, und schütte zwey drittel Theil heisses Wasser, so heiß, bis man 20 zu zählen die Finger nicht mehr darinn leiden kann, rühre es untereinander wohl um, decke es wohl zu, stelle es an einem temperirten Orte, alle 6 Stunden umgerührt, und jedesmal wieder gut zugedeckt. Wann dann die 24 Stunden herum sind, so finden sich die Rosinen aufgeschwollen, die nimmt man mit einem blechernen Durchschlag heraus, läßt aber den anklebenden Saft vorher davon ablaufen in ein anderes sauberes Gefäß, und zerquetschet sie nach und nach mit saubern Füssen. Wenn sie nun alle zerquetscht sind, so werfet sie wieder zu ihrem abgelaufenen Saft. Indessen haltet

den übrigen dritten Theil des heissen Wassers in obige Hitze bereit, und giesset sonach 24 Maaß dazu, rühret alles gut untereinander, decket es zu, und läßt es hernach 2 bis 3 Tage stehen; doch alle 6 oder 8 Stunden einmal umgerührt, so fängt der Most schon an zu zischen und zu brausen, mit einem sehr annehmlichen Geruch, und stehen sodann die Rosinen oben auf.

Wenn dann die 3 oder 4 Tage vorbei sind, so hat man ein dazu verfertigtes und rein ausgebrühetes neues oder grünes Weinfäßchen bei der Hand. Das Fäßchen muß aber etwas weniger halten, damit man etliche Maaß in einer steinernen oder gläsernen Bouteille zum Auffüllen zurück behält. Lasse dann dick und dünn den Saft durch ein sauberes Sieb oder Körbchen, in einen reinen Zuber laufen, und dann gleich darauf in das Fäßchen, so mit einer Muskatnuß und nicht mit Schwefel ausgebrannt seyn muß, geschüttet, das Hinterbliebene durchgepresset, und auch in das Fäßchen gethan, und solches angefüllet, und 2 Loth oder 3 fixen Salzes dazu gethan, welches dem Wein die Gestalt giebt, so, daß es

Lust

Luft habe, die Unreinigkeit auslaufen, gähren könne, und läßt es im Keller stehen, doch die ersten 14 Tage alle Tage angefüllet, und dann nur den andern oder dritten Tag, und solches bei 6 Wochen lang, alsdann auf gute Gesundheit getrunken, es wird gewiß nicht schlecht schmecken, auch nicht übel bekommen.

Den Wein Goldfarb zu machen.

Nimm Haberstroh, thue es in ein Faß, und ziehe den Wein darauf, so wird er goldfarb

Dem Wein in einer Geschwindigkeit einen Geruch zu geben, wie man will.

Dieses ist eine gute Kunst, nicht allein für die Wirthe, sondern auch für alle andere Leute, die so gern den Namen hätten, daß sie viel unterschiedliche Weine bei sich haben. Nimm Kräuter und Spezereyen, so des Geruchs seyn, wie du die Weine haben willst, lege dieselben in ein reines Wasser, lasse sie einen Tag darinn liegen, thue darnach von dem Wasser ein wenig in eine Maaß

Wein, so wird er in einer Stunde den eigentlichen Geruch des Krautes oder der Spezerey haben, so dir beliebig ist.

Einen guten starken Wein zu machen.

Nimm Feldrosen ungefähr 1 Pfund thue es in ein Säckchen, und hänge sie in den Wein, so wird er wohlriechend und stark.

Dem Wein einen lieblichen Geruch zu geben.

Nimm guten Brandtwein, darein thue ein viertel Pfund Galgant, 3 Loth Nägerl, 4 Loth Ingwer, 4 Loth Zimmetrinde, 2 Pfund Pfirsichkerne, dieses alles thue zusammmen, lasse es 8 Tage stehen, darnach den Wein abgeläutert, und den Brandtwein in dem geläuterten gegossen; in jedes Faß nach deinem Gefallen.

Ein anderes.

Nimm bittere Pfirsichkerne, hänge sie in ein Säckchen durch 8 oder 9 Tage in das Faß, so bekömmt er einen angenehmen Geruch.

Den Wein wohlriechend, schön und gut zu machen.

Nimm Galgant, und röste ihn in einer Pfanne mit Wein, schütte denselben Wein in ein Faß, so wird er von Stund an schön und gut.

Einen wohlschmeckenden Wein zu machen, besser als ein Malvasier.

Nimm wilde Rosenblätter, dörre sie auf einem weissen Leintuch an der Luft, und nicht an der Sonne, thue sie nebst einem Kiselstein in einen Sack, und hänge es in den rothen Wein. Zum rothen Wein nimm rothe Rosen, und zum weissen Wein weisse Rosen.

Einen Wein stark, lieblich und sehr gut, auch von schöner Farbe zu machen.

Nimm zu 12 Eimer Wein 2 Zuckerhüte von dem beßten Kanarienzucker, auch von 8 Hühnereyern das Weisse zerklopft, beides in einen Kessel oder Pfanne gethan, nebst 4 Loth zugerichteten Weinsteins, darauf 2 oder 3 Maaß

Wasser geschüttet, bis es den Zucker bedeckt. Dann läßt man es sieden, und den Zucker wohl verschäumen, bis er lauter ist. Wenn er nun kalt geworden, 2 oder 3 Maaß Brandtwein darein gethan, wohl umgerührt, und also eben in das Faß eingefüllet, und wieder heraus gelassen, wieder angefüllet, und solches etlichemal wiederholt. Sodann den Wein verspundet einige Tage über ruhen lassen. Oder nimm zu 24 Eimer Wein 13 Pfund braunen Zuckerkandis, in einen Kessel gethan, und Wasser dazu geschüttet, bis der Zucker davon bedeckt ist, auch so lange sieden lassen, bis es hell wird; sodann, wenn er kalt sey, 2 oder 3 Maaß obigen Brandtweins darein gethan, umgerühret, oben in das Faß eingefüllet, unten heraus lassen, und so fort, wie bei vorhergehenden.

Im Herbst süssen Wein zu machen, daß er das ganze Jahr süß bleibt.

Man soll in der Gährung in ein jedes Faß ein Stück Speck, in einem reinen Säckchen hängen, und das Spundloch vermachen, und nur ein kleines Luftloch lassen, so bleibt der Wein in

Gäh-

Gährung, und wird süß, schön und lauter.

Einen herrlichen und lieblichen süssen Wein zu machen.

Nimm zur Zeit der Weinlese eine gute Quantität der zeitigsten Trauben von der edelsten und beßten Sorte, als gut edeln und dergleichen, und lasse solche zu Hause an einem trockenen Orte auf ausgebreiteten nicht schlecht riechendem Stroh etwan vier Wochen lang liegen. Alsdann die Beere alle von den Kämmen abgemacht, die faulen alle hinweg gethan, und die guten, nebst einer selbst beliebigen ziemlichen Qnantität der saftigsten, gelben und recht frischen Rosinen oder Ziweben, je mehr, je besser, zerquetschet sie dergestalten, daß die Kerne nicht mit zerquetscht werden; dann den Saft oder Most davon, vermittelst starker Leintücher wohl ausgepreßt, zu 40 Maaß eine Maaß Brandtwein gegossen, und zusammen in ein Fäßchen, nicht stark geschwefelt, hernach verspundet.

Zitronen- oder Pomeranzenwein über Tisch zu machen.

Nimm in die rechte Hand abgeschälte frische Pomeranzenschaalen, und in die linke ein Glas mit Wein, halte jene zur Flammen des Lichts, und dieses nahe dabei, so spritzet die Flammen kleine Bläschen in das Glas, welches den Wein mit gedachten Bläschen verändert.

Rothen Wein zu traktiren.

Rothen Wein soll man nicht ablassen, sondern auf der Heffen liegen lassen, so bleibt er stark und behält die Farbe; wenn anderst, so verliert er selbige. Deswegen ist dieses sein Ablaß, daß man das Faß umwälzen, und den Wein wieder sich setzen lasset. Außer diesem wird wohl männiglich bekannt seyn, daß die Fässer zum rothen Weine, anstatt Schwefels, mit Muskatnuß pflegen ausgebrennt zu werden, weil der Schwefel dem Wein die rothe Farbe entzieht.

Ein sogenannter Schurlimuri.

Nimm Ehrenpreis, Wermuth, Tausendguldenkraut, Lungenkraut, Edellebeerkraut, Edelsalbeyen, lange oder grosse Salbeyen, Kordobenedikten, Galgant, Schnallenblumen, Zittwer, Engelsüß, Alantwurz, Wachholder oder Kranabetbeere; deren jedes nach eigenem Belieben. Alles klein geschnitten, in einem leinenen Säckchen in ein Fäßchen mit Wein gehängt. Dann nach Belieben solchen Wein, wenn er bereits ausgezäpft, vor dem Faß mit spanischen Wein versüßt. Ist ein angenehmes und gesundes Getränk, besonders des Morgens früh zu geniessen.

Gemeinem Wasser den Geruch, Geschmack und Farbe des Weins zu geben.

Nimm zwey weisse Laib Brod von Waizenmehl, die anstatt dem Wasser mit Brandtwein angemacht, und gebacken worden, selbige gleich warm, wie sie aus dem Ofen kommen, in 4 Theile zertheilt, und in süssen Weinmost (oder vermittelst Wasser aus frischen Ziweben oder

gros-

grossen Rosinen durch ein Leintuch ausgepreßten Saft,) eingeweicht, dergestalten, daß das Brod auf 6 Querfinger bedeckt sey, und dessen sich recht satt trinken möge. Dieses Brod sodann ausgenommen, und an einen warmen Ort gedörret, nachgehends zu Mehl gestossen, mit Most und Ziwebensaft wieder einen Teig daraus gemacht, und zu Brod gebacken, dann ausgenommen, wie vorhin zertheilet, auf 4 Stunden lang in Most oder Ziwebensaft eingetränkt, hernach wieder gedörret, zu Mehle zermahlet, und zum drittenmal gebacken. Mache sodann dieses Brod vom neuen zu Mehl. Gieß Weingeist Tartarisatum auf 6 Querfinger hoch darüber, und lasse es 24 Stunden stehen, nach deren Verlauf über dem Helm ganz sanfte gereiniget, wo möglich durch ein Balneum Maria, bis zur Trockene, denn herübergegangenen Weingeist wieder darüber gegossen, gereiniget, und solches zum drittenmale wiederholt. Darauf die trockene Materie genommen, und deren 1 Pfund in das Fäßchen, darein ungefähr 300 Maaß Wasser zuvor gegossen worden, gethan, nebst einer Quantität Brandtwein, dem sein brandiger Geruch benommen worden,

den, solches 16 Tag zusammen liegen lassen, so kann man es trinken. Der Brandtwein wird zugleich mit der pulverisirten Materie in das Fäßchen gethan, und selbes verstopfet, jedoch solcher Gestalt, daß es nicht allem Luft beraubt sey; hernach 16 oder mehrere Tage liegen lassen.

Allerley Gattung angemachter süsser Weine als Kirschen- Himber- Quitten Zitronen- Alant- und dergleichen Weine auf die leichteste Art, auch zu allen Zeiten des Jahrs zu machen.

Man lasse sich aus einer wohlbestellten Apotheke nur den Syrup von derjenigen Frucht holen, deren Geschmack und Geruch man dem Wein zu geben verlangt, , und schütte davon, wenn der Wein bereits in der Kanne oder Krug gezapfet worden, so viel in den Wein, als dessen genug ist, nach eines jeden Belieben, in Ansehung des Geschmacks und der Süßigkeit. Hierauf giesse solchen Wein genauer Mischung wegen, ein paarmal aus einem Krug oder Kanne in die andere hin und wieder. So man dies-

diesfalls mit einem bekannten und diskreten Apotheker eins wird, werden die Kosten wohl noch zu leiden seyn, und mit Profit sich wieder bezahlt machen, wo man dergleichen Weine auszuschenken beliebte; ausser diesen aber, und da sich's der Mühe lohnte, bei bedürfender grössseren Quantität, mag man dergleichen Syrupe selbst verfertigen, welches eine bekannte Sache ist.

Guten Malvasier zu machen.

Zu einer Maaß Honig zwey ein halbe Maaß Wasser in einen Kessel gethan, mit einem Stock abgestochen, und ein Zeichen daran gemacht, 2 Querfinger einsieden lassen, und verschäumt ohne Unterlaß, nachgehends wieder Wasser dazu geschüttet bis an das Zeichen, sodann wieder einsieden lassen, bis 2 Querfinger unter das Zeichen, mit immerwährendem Verschäumen, solches thue auch zum drittenmale, bis aller Schaum heraußen ist. Von 6 Maaß Wasser müssen 4 eingehen, und hinweggesotten werden. Nachgehends habe ein zubereitetes Fäßchen, wie hernach folget, und lasse den gesottenen Honig durch 2 Filze laufen,

wie solche die Apotheker haben, und thue ihn in das Fäßchen, lasse ein wenig leeren Raum zum Gähren, lege es in eine warme Stube, oder an die Sonne einige Zeit über, damit er vergähre; alsdann ziehe ihn ab in ein anderes frisches Fäßchen, fülle es voll, schlage es oben zu und lege es in einem Keller. Je länger er liegt, je besser und stärker wird er.

NB. Es soll über einem sanften Kohlfeuer gesotten werden. Auch ist das Ausbrennen des Fäßchen mit dem bereits erwähnten guten Weinschwefel nicht außer Acht zu lassen. Ein Maaß dieses Malvasier mag auf 12 kr. zu stehen kommen. Das Fäßchen, darein man ihn anfänglich thut, soll also zugerichtet werden, damit er einen rechten malvasierischen Geschmack bekomme, und nicht süßlicht oder nach Honig riechet, welches wohl zu merken: nämlich, daß man, als auf 24 Maaß, ein kleines Trinkgläschen voll von dem herrlichen Brandtwein, dem der brandige Geruch benommen, zuerst in das Fäßchen schüttet, und selbes alsobald damit hin und wieder schwenket, so zieht und schlucket das Fäßchen den Brandtwein sogleich in sich; darum soll man

dessen so viel hinein thun, als selbes schlucken mag. Alsdann das Fäßchen mit obigem Malvasier gefüllet, so ziehet er im Gähren den Brandtwein wieder heraus, und bekömmt seinen gerechten Geruch. Das andere Fäßchen wird vor dem Abziehen des Malvasiers auf gleiche Art zubereitet.

Den Wein einen guten Muskateller geruch zu geben.

Will man, daß der Wein soll riechen, wie ein natürlicher Muskateller, so nimm Hollerblätter, dörre sie, und thue es in ein Säckchen, stecke solches durch das Spundloch in das Faß, und lasse im Herbst ein Faß voll Most darüber gähren, ziehe es alle Tage einmal heraus, und drücke es wohl aus, lasse aber den ausgedrückten Most in das Faß laufen, hänge das Säckchen wieder hinein; solches thue so lang er gähret, darnach nimm das Säckchen heraus, so behält der Wein den Geruch eines natürlichen Muskatellerweins.

Antiskorbutischen Kräuterwein zu machen.

Nehmet des grossen Scharlachskraut und römische Kamillen, jedes 2 Hände voll, frisches Löffelkraut 12 Händevoll, Zitronen- und Pomeranzenschalen, jedes 5 Loth, gestossenen Kalmus 2 Loth, weißen Senef ein halb Pfund, Aneissaamen 4 Loth, weißen Zimmet 2 Loth, Gewürznägerl, Zimmet, gestossene Kuweben, jedes 3 Loth, grosse Rosinen, daraus die Kern genommen 4 Pfund, Farinzucker 8 Pfund. Diese Spezies alle wohl zerstossen und zerschnitten, in ein langes Säckchen gethan, mit starken Brandtwein ein wenig angefeuchtet, und in einem Eimer Most vergähren lassen, geben einen sehr gesunden Wein, welcher so stark ist, daß man mit einem Seitel 4 Maaß andern Wein mittler Zeit zu Kräuterwein machen kann. Wenn der Wein anfängt zu gähren, so muß man davon etwas abzapfen, und das Fäßchen, so viel es leiden will, zuspunden, bis die Zeit der Reinigung vorbei ist. Wenn man diesen Wein im Frühjahre abzapfet, so kann sich dieser Wein 10 Jahre lang halten. Man muß aber zur Zeit der

Weinblüthe das Faß fest zuhalten, und den Spund mit heißem Pech verlassen.

Wermuthwein zu machen.

Brechet vor St. Johannes die Wermuth, weil um diese Zeit ihre Kraft am beßten ist, dörret sie an der Luft, doch so, daß sie nicht staubig werde, und verwahre sie bis auf dem Herbst, nehmet sodann die Wermuth, so viel ihr vonnöthen habt, darüber gießet wohl gesiechenen guten Most.

Alantwein zuzubereiten.

Nach St. Johannestag grabet Alantwurzen, waschet sie mit frischem Wasser schön, schabet und schneidet sie zu dünnen Blättchen, und hängt sie an die Luft, daß sie dürre aber nicht staubig werde, legt sie sodann im Weinlösen in einen Kessel oder Topf, und gießet ihn voll von gesiechenem Most an, so viel man Most nimmt, so viel nimmt man auch Alant, dieses muß mit einer Waage gewogen werden; lasset die Wurzen gut sieden, schäumt sie zum öftern an; wenn nun der Most genug gesotten hat, so

wird

wird er lauter und dünn, hernach thut man die Wurzen alle heraus, zerstosset sie in einem Mörser, treibet sie durch ein Sieb, und wirft es wieder in einen Kessel, und lasse es wallen, hernach gieße den Most samt den Wurzen in einen Zuber, welcher gut zugedeckt seyn muß, lasse es ein wenig erkalten, und gieße es hernach alles miteinander in ein Fäßchen, vermache den Spund wohl, und lasse ihn liegen. Will er innerhalb 8 Tagen nicht gähren, so mache ein gelindes Feuer dazu, so hebet der Wein von Stund an zu gähren, und gehen die Wurzen insgesamt an den Spund über sich heraus, das geschieht in Zeit von 8 oder 14 Tagen. Darnach füllet das Fäßchen, und verschlaget es wohl, und wenn der Wein zuerst in das Fäßchen gegossen wird, so versuche in wohl, ist er von Wurzen nicht stark, so muß man zum ersten denselben, Most gar wohl an den Wurzen sieden, und verschäumen. Ist der gewürzte Most aber nicht süß genug, so machet ihn mit gesottenem Most nach Belieben süß, und dieses soll noch vor dem Gähren geschehen.

Weißen Wein roth zu machen, welcher Lieblich und gesund ist.

Nehmet Granorum Kermes 1 Loth, Radix Behen Rubræ 5 Quintel, Anchusæ 6 Quintel, Boli Armeni 2 Quintel, Drachenblut ein halbes Quintel, machet alles zu einem groben Pulver, und ziehet diesen allen mit dem beßten Weingeist die Röthe aus, und diesem rothen Geist verwahret. Ferner nehmet ein Pfund des beßten weißen Zuckers, machet ihn zu Pulver, thut ihn in einem niedrigen Kolben, gießet 3 Löffelvoll reinen Weinessig darauf, mischet es in einem hölzernen Stäbchen untereinander, setzet den Kolben gut vermachter 8 Tage lang in eine Warme Asche, so wird der Zucker roth werden; alsdann gießet darauf einen guten Weingeist, stellet es abermal in einem Kolben in eine gelinde Wärme, so ziehet der Weinstein die Tinktur aus, denselben schneidet mit Fleiß ab. Nun nehmet diesen Geist, gießet ihn zu den andern, womit ihr die Röthe aus obgemeldeten Stücken gezogen habt, und distilliret per Balneum Mariæ den Weinstein davon ab, so bleibet die Kraft des

Zuckers sammt der Tinktur in Gestalt eines rothen Safts oder Oels an dem Boden. Dieses setzet an einem kalten Ort, im Sommer aber in ein kaltes Wasser, darinn ein wenig Salpeter zergangen ist, in einem Keller, so werden hochrothe Kristallen aufschießen. Von diesen Kristallen ein wenig in weißen Wein gethan, so wird er davon roth, süß und eines annehmlichen Geruchs, und ist in vielen Krankheiten sehr nützlich zu gebrauchen. Man kann die Kristallen auch in einem dienlichen Wasser zu dem Ende zergehen. lassen, und also gebrauchen. Oder den weißen Wein roth zu färben, thut man nur etwas von der Torna Solis, von der kläresten, in den Wein, so wird er gleichfalls davon roth werden.

Einen schönen rothen Wein in 23 Stunden mit einer rothen Rübe zuzurichten, so gut, als wenn er aus lauter Beeren gemacht wäre.

In einem halben Eimer, und sofort nach Proportion und Menge des Weines, nimmt man eine ganze rothe Rübe, selbe wird gekocht, und von ihrer auswendigen Schale gesäubert, in

runde Scheiben oder langen Stückchen zerschnitten, so dünn und schmal man will, und das Spundloch zuläßt, solche hinein zu bringen. Selbe in ein rein zartes leinenes Säckchen gethan, und in das Faß gehängt; binnen 24 Stunden ist der Wein so schön an der Farbe, als man es verlangt. Giebt im auch eine Süsse, so zu verwundern.

Einen schmackhaften Wein zu machen

Nimm 2 Loth weißen Ingwer, 2 Loth langen Pfeffer, zerstosse es klein, 1 Loth Muskaten, 1 Loth Nägerl, 1 Loth Kalmus, schneidet es alles klein, thue es in ein gefügtes Säckchen zugebunden, darnach das Säckchen in ein reines Glas gethan, gieß guten Brandtwein darauf, daß er über das Säckchen steht, hernach binde das Säckchen an eine lange Schnur, häng es in das Faß, einem Querfinger weit vom Boden, hefte die Schnur oben an den Spund, daß man das Säckchen herausziehen kann, wenn man will, spünde hernach das Faß wieder auf, ziehe das Säckchen wieder aus den Wein, drücke selbes aus, damit der Saft aus dem Säckchen in den Wein

komme, darnach hänge das Säckchen wieder hinein, man kann es auch in ein anderes Faß hängen.

Rosenwein zu machen.

Im Brachmonat nimm Rosen, thue die Blätter in ein Faß, und spünde das Faß gut zu, lasse es still liegen so lange, bis der neue Most kömmt, und fülle denselben darüber, lasse ihn wohl gähren, so wird der Wein edel und gut.

Ein Mittel, womit alle geringe Weine und die sauer sind, verbessert, und wohlgeschmack gemacht werden können.

Nimm Potaschen, weiche solche in Wasser so lang, bis sie völlig aufgelöset, alsdann das Aufgelöste herausgenommen, und lasse es in einer eisernen Pfanne über einer Wärme bis einem trockenen Salz gleich werde. Diesem Prozeß mit Weichen, Abseichen, und Trocknen, mag man noch einmal wiederholen, so wird dieses nur desto kräftiger. Alsdann thut man dieses Salz in einem unglasirten Hafen, mit einem Deckel wohl

zugemacht, und läßt es in einem Töpfersofen recht durchhitzen, hernach in einem Keller zu einem Saft weichen lassen. Von diesem alkalischen Saft mischet man nach Proporzion der Säure des Weins unter den Wein, bis man denselben für gut befindet.

Niederschlag auf alle trübe Weine.

Nehmet Hausenblase, klopfet sie wohl mit einem Hammer, damit rupfet sie in kleine Bischen, thut sie in einem reinen Topf, (auf einem Eimer dessen braucht man ungefähr 3 Loth) gießet ein paar Maaß Wein darauf, und lasset es also Nacht und Tag weichen, so wird es als ein Galleerte, hiezu gießet, nachdem ihr es erst durch ein sauberes Leintuch gedrückt habt, mehr Wein, rührt es wacker, damit es so dünn wird als ein anderer Wein, hernach beitelt das Fäßchen wohl, damit alles untereinander komme, und lasset es 2 oder 3 Tage ganz still liegen, so wird der Wein Kristallenklar werden, ziehet solchen von seinem Lager langsam ab, auf andere reine Gefässe. Auf einem Eimer Wein ist 1 Loth Hausenblase hinlänglich. Man weichet

chet solche etliche Stunden in frischem Brunnenwasser, wenn sie erweichet sind, drücket man sie rein aus, schneidet sie klein; gießet Wein darauf, und wenn sie zur Galleerte aufgeschwollen, schüttet man solche in den von dem groben Fecibus abgezogenen Wein. Diesen peitschet man mit neuen Besen, daß er sich mit der Hausenblase gut durcharbeitet, füllet ihn wieder auf ein Faß, und läßt ihn zur Abklärung bis zur Verfüllung auf die Bouteillen ruhen. Diese Arbeit kann auch mit allen trüben Landweinen gar sicher, und mit größtem Nutzen also vorgenommen, und dieselben zur Kristallenkläre gebracht werden.

Einen guten Küttenwein zu machen.

Man nimmt Kütten, und reibt sie mit sammt der Schalen bis auf den Kern auf einem Reibeisen, preßt das Geriebene durch ein starkes Leintuch in eine saubere Schissel, und stellet sie gut zugedeckt 2 oder 3 Tage in den Keller, kocht alsdann diesen Saft und versüßt ihn mit Zucker, füllet ihn in Bouteillen. Je älter dieser Wein wird, je besser wird er.

Wei-

Weine schön zu machen.

Nimm Johanneskraut, welches gelbe Blumen und viel kleine Blätter hat, dieses lege im Herbst im Wein, und lasse sie liegen bis man den Wein abläßt, alsdann thue sie wieder heraus, will man aber nach dem Ablassen schönen Wein haben, und machen, so thut man sie wieder hinein, in einem Startin einen kleinen Arm voll.

Weine wohlriechend zu machen.

Nimm nach Belieben Nägerl, stosse sie klein, bind es in ein Tüchlein, nimm einem neuen Hafen, daß es nicht säuert, und des Weines ein Schaffvoll herausgelassen, die Nägerl siede ein wenig in einem Topf, hernach den Wein in das Faß gegossen, und die Nägerl hinein gehängt, so wird der Wein gut.

Den Wein einen starken und lieblichen Geruch zu geben.

Nimm alle 6 Tage eine Handvoll Nußlaub, eine gute Handvoll Hollerblüthe, 2 zerschnittene Beigelwurzen, in

drey-

dreyfach frische Leinwand eingebunden, und bei dem Beul hinein gehängt, so aber ein 5 Eimer grosses Faß ist, so nimmt man weniger, nach Proportion.

Den Wein klar zu machen.

Wie man sonst durch Hausenblase den Wein pflegt zuzurichten, so kann man statt derselben einen Buschen Scheiten vom weißen Hagenbuchen, nehmen, welche allen Unrath nach sich ziehen, also, daß der Wein schön und klärer wird, als durch die Hausenblase.

Den Wein einen guten Geruch zu geben.

Man nehme ein Viertelpfund Weinstein, und eben so viel Salz, lasse es wohl dürr werden, und stosse es wohl, darnach thue es in das Faß durcheinander, zuletzt fülle es mit Wasser zu, so wird der Wein einen guten Geruch bekommen.

Goldfarben Wein zu machen.

Nimm ein halb Pfund Kuchenzucker, thue ihn in eine messingene Pfanne, gieß ein wenig Wasser daran, und lasse ihn zergehen, röste ihn, bis er ganz schwarz wird, darnach thue ihn heißer in ein hartes Geschirr heraus, es wird ganz hart, wenn es erkaltet. Dann nimm einen Brocken, leg ihn in ein Wasser, oder Wein, so wird er zergehen. Hernach gieße nach Belieben in einem Eimer Wein ein Seitel, so wird er goldfärbig; man kann sehen, ob er nicht zu hoch an der Farbe ist; aber der darf nicht auf dem Glöger seyn, denn er muß untereinander gerühret werden. Der Wein muß auch vorhin klar seyn, sonst würde es sich nicht thun lassen.

Guten Wermuthwein zu machen.

Nimm auf einem Eimer eine Handvoll Wermuth, 8 Loth Alantwurzen, eine Handvoll rothe Rosen, eine Handvoll Hirschenzungen, dieses alles thue in ein Säckchen, hänge es in den Wein, und sehe, ob das Faß nicht gar zu voll sey, und eine gute Zeit darnach beule

das Faß zu, wälze es hin und her, daß der Wein sauset, und sich wohl erwärmet; darnach lasse ihn eine Nacht liegen, des Morgens beule ihn auf, und fülle ihn mit gutem Wein.

Eine andere Art.

Nimm guten dürren Wermuth, thue eine Handvoll in einem Eimerfäßchen, samt etlich guten und frischen Weintrauben, Lungen- und Leberkraut, samt Süßwurzen, Limonienschalen, Zimmet, und Nägerl, gieße guten Most darein, vermache das Beul, lasse ein kleines Luftlöchlein; so wird ein guter Wermuthwein werden.

E. andeinres

Im Herbst in der Weinlöse guten Wermuthwein mit den Trauben eingelegt, und Keltermost darauf gegossen; dann im Faß miteinander vergähren lassen. Dieser Wermuthwein ist gut zu vielen Gebrechen, sonderlich für den Magen.

Noch ein anderes.

Nimm einen Wein oder Most, dazu weiße haselne Spänne, die zuvor eine Nacht eingewässert, und an der Luft getrocknet sind, aber nicht an der Sonne. Nimm obgedachte Spezies, wie bei dem alten Wein, sammt den Spännen in das Faß, gieße guten Most darauf, lasse es gut vergähren miteinander, gieb aber Acht, daß die Spänne, und das andere vor dem Spund kömmt.

Einen gesunden Kräutelwein zu machen.

Dazu nimmt man nachstehende Kräuter, als Hirschenzungen, Ehrenpreis, Tausendguldenkraut, Adermeni, Leberkraut, Erdbeerkraut, Lungenkrant, Salbey, Süßholz, klein gehackte Pomeranzenschalen, Kranabeere, Alant- und Weigelwurzen, Kalmus und Grundelreben: dürren Holler, Kordebenedikt, schwarze Hetschebetsch eine Maß, Rosmarin, Senefblätter; diese vorgeschriebenen Kräuter nimmt man jedes nach Belieben in ein Faß Wein, nämlich zu 5 oder 6 Eimer, jedes Kraut eine gute

Hand-

Handvoll oder zwey, mischt alle Kräuter untereinander, macht demnach, daß bei dem vordern Boden des Deckels das Faß aufgemacht werde. Nimm sodann erstlich eine Lege gute frische Weintrauben, demnach ein paar Händevoll Kräuter samt den Pomeranzenschaalen, und Kranabethbeere, dann wieder eine Lege Weintrauben, und abermal ein paar Händevoll Kräuter, und also fort, bis eine Hand hoch unter dem Beul; nachdem nimmt man einen Reif, und überzieht ihn mit einer mittelmäßigen Leinwand, und legt solchen auf die Kräuter, und Weintrauben, ob dem Beul macht man das Faß völlig zu, und gießet einen guten alten Wein darauf, läßt ihn stehen nech Gelegenheit, bis er klar, und die Güte verspüret wird. Die Weintrauben aber sollen roth seyn, so wird er um so viel schöner und köstlicher werden.

Einen sehr guten und gesunden Kräuterwein auf eine andere Art zu machen.

Man nimmt Wermuthblätter, Majoran, Melissen, jedes eine Handvoll Kordobenedikten, Rosinen, Salbey, La-

vendel, Alantwurzen, klein zerschnitten, jedes eine Handvoll, wohlzeitig zerstossene Wachholderbeere 5 gute Händevoll, frische Lorbeer ein Viertelpfund, frische Weinstaudenblätter 3 Händevoll, klein geschnittene Feigelwurzen 4 Loth, diese Stücke läßt man in ein zwey Eimer-Fäßchen verschlagen, giesset alsdann einen Krugvoll gesottenen Most darauf, darinn 4 Händevoll geschnittene Steinbruchwurzen gesotten worden, und verschlägt das Faß einen Tag lang, des andern Tages füllet man das Fäßchen mit frischem Most, und läßt es vergähren; wenn er sich nun geläutert hat, so thut man folgende Stücke in ein langes enges Säckchen, als Zittwer, Kalmus, Bibinel, Angelika, Ingwer, Muskatblüthe und Zimmetrinden, jedoch 2 Loth, Galgant 3 Loth, ungeriebenen Safran den vierten Theil eines Quintels, Kampfer ein halbes Quintel, schneidet oder stosset alles, hänget es in Wein, verspundet das Fäßchen etliche Tage, doch daß es durch das Dampflöchlein Luft habe; hernach kann man früh Morgens nüchtern, und Abends einen Trunk davon thun. Dieser Wein dienet für böse Luft, stärket das Gehirn, Herz und Magen, Lungen,

gen, Leber und Milz, treibet den Sand aus den Nieren und Blasen, reiniget das Geblüt in den Adern, auch zwischen Haut und Fleisch.

Purgierender Kräuterwein.

Man nimmt Kordobenedikten, Wachholderbeere, Blüthe vom kleinen Tausendguldenkraut, Enzianwurzen, Alantwurzen, Pomeranzenschalen, Benediktenwurzen, Rosen, Schlechen, weissen Andorn, Melisen, Basilien, Majoran, Quendel, Thymian, Saturny, Isop, Salbey, Rosmarin, Gewürznägerl, Zimmet und Gipfeln von Wermuthkraut, das übrige belangend, verfährt man wie beim gesunden Kräuterwein.

Kräuterwein geschwind zu machen.

Nimm 3 Maaß gerechten und guten Wein, davon seiche eine Maaß, und giesse es über ein Kraut, davon man den Wein haben will, und lasse es 14 Tage stehen, darnach seiche ihn noch einmal, so werden etliche wenige Tropfen, welche man unter einen andern Wein mischen kann, und dieser Kräuterwein

 soll

soll noch lieblicher werden, als der gemeine.

Ein anders.

Nimm Rosinen, Wermuth, Salbey, und dergleichen, giesse guten Brandtwein darüber, und lasse es über Nacht stehen, drücke hernach den Saft heraus, mit welchem der Wein anzumachen ist.

Wie man aus einem geringen Wein einen guten und geistigen zubereiten könne.

Der ganze Zweck besteht darinn, daß man dem schlechten, wässerichten Wein die gehörige Proporzion des süssen und geistigen Antheils gegen das wässerige verschaft, daß ihn eben dünn und schlecht macht.

Zuerst thut man in ein sauberes Faß, so einen Eimer hält, 10 Pfund in Stücken zerschlagenen Zucker, nebst 15 Pfund von schönen und frischen Ziweben, wovon man alle Stiele sorgfältig abgesondert, auch alle Kerne heraus genommen

men hat, und füllet endlich das Faß mit Wein an; jedoch so, daß der vierte Theil davon leer bliebe. Das Spundloch verstopft man zwar, aber nicht fest.

Alle Tage schüttelt man das Faß ein parmal, Morgens und Abends, wobei man den Spund mit der Hand zuhalten muß. Dieses thut man die fünf ersten Tage. Zur Beförderung der Gährung kann man nach diesen 60 Tropfen Vitriolgeist, und 100 Tropfen Weinsteinöl, jedes besonders in das Faß eintröpfeln, und nach Eintröpflung des ersten das Faß vorher wohl umrütteln, ehe das letztere vollends dazu gethan wird. Man thut diese beiden Dinge hinzu, der Wein mag in den ersten fünf Tagen gähren wie er will. Gährt er aber in 10 bis 11 Tagen, vom ersten Füllen angerechnet, noch nicht, etwa weil das Faß neu ist, oder sonst aus andern Ursachen, so kann man von beiden letzten Stücken abermal den vierten Theil so viel hinzu tröpfeln, und noch 3 bis 4 Tage warten. Erfolgt die Gährung darauf noch nicht, so kann man nochmals den vierten Theil von beiden hinzu thun. Dann wird die Gährung gewiß angehen.

Die Gährung soll überhaupt von ihrem ersten Anfange 40 Tage lang dauern, und deswegen muß diese Zeit über das Faß an einem warmen Orte liegen, und täglich umgerüttelt werden. Sollte aber die Gährung vor dieser Zeit aufhören, so stellt man sie durch eine kleine Porzion von der vorerwähnten wechselsweise eintröpfelnden Flüßigkeiten wieder her. Wenn der Wein während der Gährung bitter wird, so ist es ein gutes Zeichen.

Nach einer Gährung von 40 Tagen bringt man, um selbige nun zu mäßigen, und endlich gar zu unterbrechen, das Faß, mit allem, was darinn ist, an einen kühlern Ort in dem Keller, und läßt es da ruhig liegen, bis sich die Hefen zu Boden gesetzt, und der Wein hell geworden. Alsdann zieht man den lautern Wein in ein gutes, reines und mit Schwefel wohl ausgebranntes Faß, und wartet seiner gehörig, wie andere gute Weine. Das Zeichen der beendigten Gährung ist, wenn man das Spundloch mit der Hand zuhält, das Faß stark bewegt, hernach die Hand schnell hinwegzieht, und alsdann kein Wind mehr heraus-

fährt, der die Flamme eines Wachsstocks auslöscht oder bewegt.

Will man die Abklärung des Weins befördern, so klopfet man ein halbes Loth Hausenblase, und läßt solches mit einem halben Seitel Wasser zu einer Galleerte kochen, drücket solche durch eine Leinwand, verdünnet sie mit etwas Wein, gießt sie in das Faß, schüttelt damit den Wein eine Zeit recht untereinander, und läßt ihn damit etliche Tage stehen, bis er sich wohl abgekläret hat. Hierauf löset man den Wein in ein gutes Faß ab. Das Faß muß einen guten Schwefeleinschlag oder wenn der Wein einen Kanariensaft ähnlich werden soll, folgenden geistigen Einschlag bekommen. Man nimmt hiezu etliche Muskatnüsse, schneidet sie von einander, befestiget sie so an einen Drath, und läßt sie nach und nach im Fasse verbrennen; darauf spundet man das Faß fest zu, und legt es verkehrt auf das Spundloch etliche Tage lang. Alsdann kehrt man es wieder um, öfnet den Spund, thut schnell, damit der Rauch nicht verfliege, einen Trichter, auf dem eben deswegen ein reines Tuch gebunden, und dessen Rohr, damit es

das Spundloch genau verschließt, mit einem Tuch umwunden ist, in das Spundloch fest hinein; alsdann gießt man den vergährten Wein durch das Tuch oben auf dem Trichter in das Faß, doch daß das Faß nicht ganz voll werde, spundet es darauf zu, läßt es also ein paar Wochen ruhig im Keller liegen. So bekömmt man einen dem Kanariensaft ähnlichen Wein, wenn man besonders in der Hälfte der Gährung noch etwas mehrern Zucker beygesetzt hat.

Auf das, was in dem Fasse, worinn der Wein gegohren hat, zurückbleibt, gießt man wieder andern Wein, den man verbessern will, nimmt aber keine Ziweben mehr, sondern nur um ein oder zwey Fünftheil weniger Zucker, und traktiret alles, wie es vorhin beschrieben worden. Ist dieser Wein wieder vergohren, und aus dem Fasse gethan worden, so gießt man wieder, eben so das drittemal schlechten Wein darauf. Ist es Herbstzeit, so kann man noch das viertemal auf den Uiberrest im Fasse Most giessen, und ihn darüber vergähren lassen, der aber nach der Gährung im Keller länger liegen und ruhen muß,

als

als ein vergohrner Wein. Endlich brennt man aus dem Hefen des Fasses noch einen Weingeist, der ungemein gut ist.

Auf solche Art kann man alle geringe, auch kahnigte und halbverdorbene Weine sehr verbessern, daß sie den beßten ausländischen Weinen gleichen. Man kann es zu allen Jahrszeiten thun, und in 6 bis 8 Wochen vollenden. Der Werth des Weines wird dadurch sehr erhöhet, daß ein guter Uiberschuß über die Unkosten erlangt wird. Die so verbesserten Weine sind dauerhaft, lassen sich gut verführen, sind stark, geistig und sehr gesund.

Wie man den deutschen Weinen einige besondere Eigenschaften ausländischer Weine beibringen kann.

Man nennet dieses sonst fälschlich die Verwandlung der Weine, da es doch nichts anders als eine künstliche Aehnlichkeit ist. Es kann solches erstlich mit dem Most vergenommen werden, wie Ludoph vorgeschlagen hat.

Burgunder Wein ahmet man nach, wenn man rothen Most und rothen Wein durch den Frost konzentriret, und einen Theil des Mostes mit drey Theilen Wein vermischt, gähren und bis zwey Jahre alt werden läßt. Hat man keinen rothen Most und Wein, so konzentrire man weissen Most und Wein durch den Frost, vermische sie in obiger Proportion, lasse sie miteinander gähren, thue im ersten Sommer etwa ein Zehntheil des Safts von ausgekernten schwarzen Kirschen dazu, und lasse den Wein auch bis zwey Jahre alt werden.

Einem moußirenden Champagnier Wein wird folgender Wein ähnlich, wenn man einen Theil durch den Frost konzentrirten Mostes mit drey Theile eines durch den Frost konzentrirten Weins vermischt, so bald er sich im Faße abgehellet hat, ihn auf Bouteillen ziehet, und etwa 4 Monat aufbehält.

Die Italienischen Weine werden nachgeahmet, wenn man drey Theile vom zusammen gefrornen Most, mit einem Theil durch den Frost konzentrirten

Weins

Weins gähren, und im Fasse sich aus-
hellen läßt.

Die Rheinweine werden nachgekün-
stelt, wenn man junge Weine nur ein-
mal zusammen frieren läßt, hernach so
oft er sich abhellet, ablöst, und drey Jah-
re alt werden läßt. Ist aber der Wein
sehr sauer, so thut man noch ein Sechs-
theil konzentrirten Most darunter, wel-
ches ihn gut und trinkbar macht.

Spanische Weine sind ein gefange-
ner abgehelleter Most von sehr zeitigen
Weintrauben. Man lasse also die Trau-
ben abwelken, presse daraus den Most
bei sehr starken Kälte, lasse den Most
zusammen frieren, und hernach im Faße
aufhellen.

Dem Steinwein wird folgender ähn-
lich: wenn man einen Theil gefrornen
Most mit zwey Theilen Wein, welcher
zweymal muß zusammen gefroren seyn,
vermischt, und ein Jahr lang im Faße
liegen läßt.

Der Ungarische Wein wird nach-
geahmet, wenn man gefrornen Most und

Wein von jedem gleichviel vermischt, und ein bis zwey Jahre liegen läßt. Er wird recht stark, wenn man den mit gefrornen Most zu vermischenden Wein zweymal hat frieren lassen.

Es läßt sich diese Nachahmung auch zu Zeiten mit Weinen vornehmen, den man nach der kurz vorhergegangenen Beschreibung mit gewissen Zusätzen zum zweytenmal hat gähren lassen. Man ahmet zum Beispiele nach:

1) Dem **Alikantwein**, wenn man statt der Ziweben eben so viel kleine recht frische Rosinnen nimmt, und alles so anstellt, wie vorgeschrieben worden, um Kanariensekt zu machen.

2) Dem **Kanariensekt**, wie vorhin gezeigt worden. Er hält sich aber nicht über 2. Jahre.

3) Dem **Frondiganl**, wenn man Italienische Ziweben nimmt, und alles macht, wie bei dem Muskatenwein, nur daß man das Säckchen nicht lange in dem Faße hängen läßt.

4)

4) Den Italienischen Wein, wenn man nach den vorhergehenden Kapitel zur Herbstzeit Most auf dem Hefen des Gährungssatzes gähren läßt.

5) Den Muskatenwein, wenn man die letzten 20 Tage der Gährung, etwas Hollunderblüthe und Scharlachkraut in das Faß hängt, und übrigens alles, wie beim Kanariensekt traktirt.

6) Den Tyroller Wein, wenn man nur Ziweben nimmt, die Hälfte der Kerne derselben zerstoßt, in das Faß thut, und übrigens vorgeschriebener massen behandelt.

7) Den Ungarischen Wein, wenn auf das, was nach der Gährung im Faße übrig blieb, das zweytemal Wein ist gegossen worden.

Guten Weichselwein zu machen.

Nimm einSchaff voll Weichsel, und ein Schaff voll schwarze Kirschen zu zwey Eimer Wein, stosse und seiche sie im Wein, daß die Kerne davon fallen, hernach die Kerne weggethan, den Saft und

einen Wein im Kessel gesotten, daß es übergehet, und 2 Loth Nägerl, 2 Loth Zimmet, auch 2 Pfund Kuchenzucker in den Kessel gethan, darnach in den Wein gefüllet, den man machen will, und verbeulter über Nacht im Kessel stehen lassen, hernach versucht. Ist es zu wenig in Gewürz, so muß man mehr darein hängen, er wird vortrefflich werden.

Campagnierwein auf der Stelle zu machen.

Von wohlzeitigen Johannesträubchen den Saft durch ein Tuch ausgepreßt, und in einen verglasten Küchentiegel, über sanfte Glut, nach und nach eingekocht, bis zur Honigdicke, dann in ein gläsernes Fläschgen gefüllt, und mit einem Stöpsel von Kork im Kühlen zum Gebrauche wohl verwahret. So man nun Champagnierwein verlanget, so nimmt man eine Maaß des beßten weissen Franzbrandtweines, mischt darunter 2 Löffelvoll des obrigen Saftes, füllt damit umflochtene schmale Bouteillen, und schüttelt selbige stark, so ist er zum trinken fertig.

Ei-

Einen guten Schlechenwein zu machen.

In dem Monat Oktober oder November nimm zeitige Schlechen, nach Proportion der Menge des Weins, lasse solche auf den warmen Ofen ein wenig einschrumpfen; dann samt den Kernen zerstossen. In dem Fäßchen, welches ein grosses Spundloch haben muß; in der Mitte des Faßes muß mit dem Säckchen ein Unterschied gemacht werden, weissen oder rothen Wein, oder auch Burgunder (als welcher hiezu trefflich taugt) hinein gethan, den Saft von den zerstossenen Schlechen aber, samt den Kernen, in einen leinenen reinen Säckchen zwischen den Stäbchen ganzes Gewürz von Nägerl und Zimmet daneben geschüttet, und 8 Tage lang liegen lassen. Er wird gleich hell, dauert lang, und ist sehr gesund und gut zum trinken.

Ein anderer.

Ein viertel Pfund weisse Schlechen im Mörser gestossen, und sogleich in ein Fäßchen geschüttet. Wenn alles hinein gethan ist, so giesse ein Seitel Brandt-

wein darauf, und schlage das Fäßchen zu, bis man Most im Herbste hat, sodann fülle man selbes, so gähret es alles durcheinander, und wird sehr stark.

Noch ein anderer.

Mache aus gestossenen Schlechen Ballen, und dörre selbe erstlich gemach, nachdem, wenn man das Brod ausnimmt, so thue solche eine Zeit in den Backofen, und lasse sie hart backen. Diese Ballen werden sodann in den Most geworfen, oder in Fürnenwein.

Guten Kirschwein zu machen.

Man nimmt von den Kirschen die Stängel hinweg, hernach die Kerne heraus, zerstosse sie in einem Mörser, und thue sie wieder zu den Kirschen. Dieses alles zusammen in ein Säckchen, dazu thut man auch überzogenen Aneis, und Zimmetzucker, hänget alles in einen rothen Wein, dieser ziehet alsdann die Kraft aus den Kirschen und Kern, vom Gewürz aber und Zucker wird der Wein süß, und bekömmt einen guten Geruch.

Beerenwein zu machen.

Richte den Beerenwein zu, wie gebräuchlich, hänge ein Säckchen mit Hopfen darein. Den Wein lasse abziehen im März, wenn er alt ist, und der Mond fast will neu werden.

Geheime u. hochgehaltene Weinkunst

Nimm der allerschönsten, frischesten ausgewachsenen und gequetschten, gelb und grossen Rosinen oder Ziweben 12 Pfund, der kleinen Rosinen oder Korinthen, so gleichergestalten frisch seyn sollen, 6 Pfund, Meliszucker nur zerstücket 18 Pfund, zusammenn in ein zubereitetes Fäßchen gethan, gieße einen halben Eimer guten alten Wein darüber oder nach Belieben mehr oder weniger, auch des öfters gedachten Brandtweins, dem man den brandigen Geruch benommen, eine Maß, lasse es einige Tage über, bei nicht gar zu geschwinder Verspündung in der Wärme gähren, aber nicht gar vergähren; nachgehends aber in den Keller legen, so bekömmt man den allerherrlichsten und beßten Wein, einem Spanischen oder Tokeyer gleich. Dienet

zugleich geringere Weine dadurch zu verbessern.

Zu jeder Zeit des Jahres Weichselwein zu machen.

Nehmet zwey Theile wohlzeitige Weichsel, und ein Theil der wohlzeitigen schwarzen Kirschen, die Stängel davon, zerquetschet sie samt den Kernen in einem Mörser, bereitet es in einer grossen flachen irdenen Schüssel ganz dünn auseinander, stellet es zugedeckt auf einem Ofen, läßt es so lange darauf stehen, bis es dergestalten eintrocknet, daß es ziemlich dick wird, man muß es aber öfters umrühren, hernach machet einer Faust grosse Kugeln daraus, und lasset solche langsam auf einem Ofen abtrocknen. Dieser Kugeln nimmt man eine, zerstücket sie klein, thut sie in eine gläserne Flasche, gießt eine Maß guten Wein daran, läßt es 24 Stunden stehen, schüttet es zu Zeiten untereinander, und filtrirt es, so habt ihr einen Weichselwein, der gewiß so gut ist, als wenn er von frischen Baumweichseln und Kirschen gemacht worden wäre, und an der Farbe blutroth sey. Nach Gusto kann

man

man etwas Zucker zusetzen, diesen aber zu ersparen, kann man Spanischen Wein nehmen.

Aus geringen Landweinen guten und beständigem Sekt zu machen.

Nehmet 15 Pfund frische gute Ziweben, 10 oder 12 Pfund guten Zucker oder weißen Kandissyrup, 40 Tropfen Ol. Tartari per deliquium, 30 Tropfen guten, starken und weißen Vitriolgeist, und unternehmet es also:

Erstlich löset die Rosinen sauber von ihren Stängeln, werfet sie aber nicht weg, sondern bewahret solche zum Essigmachen, bis deren eine gute Portion zusammen gesammelt sind, schneidet die Rosinen alle auf, stosset sie, schüttet solche in ein wohlgebundenes, reines und mit heißem Wasser ausgebranntes Weinfaß, füllet einen Eimer geringen Landwein darauf, jedoch, daß ein paar gute Handhoch leerer Platz inwendig des Gefässes übrig ist, und Raum bleibe; dann setzet es Sommerszeit in eine Kammer, da die Sonne und warme Luft dazu kömmt, Wintersziit aber an einem war-

men Ort in die Stube; es muß nicht gar zu heiß seyn, sonst springen die Raifen vom Faß ab; auch wird der Wein sauer. Lasset in das Gefäß ein grosses Spundloch machea, damit die obigen Stücke füglicher können eingefüllet werden. Hernach zerschlaget den Zucker in Stücken, und schüttet es auch zum Wein und Rosinen ins Gefäß, alsdann leget die flache Hand an das Spundloch, und schüttelt den Wein stark hin und wieder eine viertel Stunde lang, damit die Materien recht untereinander kommen, und lasset es liegen. Abends und Morgens aber muß die Rüttlung alle Tage richtig wiederholt werden, bis zum Ausgang der Gährnng, nach 3 Tagen der Aufsetzung aber, soll ihm die Gährung gegeben werden, nämlich auf einem Eimer Wein 40 Tropfen Vitriolgeist, so wird der Wein in einem oder 2 Tagen darauf zu gähren anfangen, und währet ganze 6 oder 7 Wochen lang aneinander; in solcher Zeit hat man nichts mehr zu beobachten, als die fleißige Abend- und Morgenrüttlung zu wiederholen. Wäre des Weins aber viel und etliche Eimer beisammen, so gähret er wohl 8 Wochen lang, gleich einem jungen Most. Wenn nun die

Gäh-

Gährung sich endiget, und aufhöret, so giebt man dem Wein den obigen Niederschlag, oder läßt ihn von sich selbst klar werden, welches aber längere Zeit erfordert, leget das Gefäß mit samt dem Wein in einen frischen Keller, und lasset ihn etliche Tage ruhig liegen, so legen sich alle grobe und subtile Theile auf des Fasses Boden. Alsdann ziehet den kristallenklaren Wein ab, und ihn auf ein anderes reines Weingefäß gethan, wenn es ganz voll ist, so spundet es zu, und lasset es im frischen Keller liegen, er wird ohne sonderbare Wartung beständig und gut bleiben. Dieses wäre also die allgemeine Art Weine zuzurichten.

Anmerkungen.

Der Syrup schmecket als zu stark und eckelhaft. Der sogenannte Lompenzucker hat ebenfalls noch einen Syrupgeschmack; daher, wenn man keinen Kanarienzucker nehmen will, ein Rafinat, oder wenigsten guter Meliß die Süßigkeit viel reiner und angenehmer ertheilet.

Die Rosinen gebrochen und voneinander gerissen, ist besser als gestossen, massen die zerstossenen und zerquetschten Kerne eine Säure verursachen.

Schwefeleinschlag ist der Gährung hinderlich, dann muß man Weingeist in das Faß gießen, darinn anzünden, und brennend umschwenken, verbessert die Fasse weit sicherer.

Geringer Wein thut das seine redlich bei dieser Arbeit, aber je besser der Wein ist, je leckerhafter geräth auch die Zubereitung. Nebst diesem Rütteln und Wälzen des Fasses, läßt man ein Rührholz so dick, daß es aus dem Spund gehe, mit Löchern durchgebohret verfertigen, und schlaget den Wein täglich damit wohl durch, bis er schäumet. Eine Kette um das Faß geleget, sodann kann es damit recht geschwungen werden.

Diese beiden Spezies müssen jedes besonders in einem Gefäß herbei geschaffet, und ja nicht in eines zusammen gegossen werden. Dann denen Chymicis die Erfahrung zeiget, daß, wenn sie beide vor dem Einguß in das Faß, in ein

Glas oder Schale gebracht würden, also dann durch ein heftiges eferveſciren ein Saltertium entſtehen müßte, welches zu dieſer Arbeit untauglich iſt, wenn es gleich an ſich eine gute Medizin abgiebet.

Den Nachlaß der Gährung wird man bald gewahr, wenn nach dem Umrütteln, und wenn man die Hand von dem Spundloch wieder abſetzet, der Wein nicht mehr ſtoſſet.

Von dem Faſſe auf Bouteillen gezogen, hält er ſich ſehr viele Jahre. Insonderhet, wenn man ermeldete Portion Zucker, oder Kandisſyrup, nicht auf einmal in den Wein ſchütte, ſondern Anfangs um die Hälfte, im Mittel der Gährung aber theilet man die andere Hälfte wieder in drey Theile, davon man zwey Theile in zwey Tagen nacheinander, in den Wein ſchüttet, und den allerletzten thut etwa 4 oder 6 Tage vor Ausgang der Gährung noch vollends bei. Dieſes aber geſchiehet darum, damit der zugerichtete Wein eine recht ſekthafte Süßigkeit behalte, denn der Anfangs beigeſetzte Zucker gehet mit der Gährung in den Wein, und wird zu einem Geiſt, ver-

 lieret

lieret daher alle seine Süßigkeit, und giebt dem Weine eine gesunde Stärke, und Dauerhaftigkeit; der letzte beigefügte Zucker aber muß ihm wieder annehmliche Süßigkeit beibringen helfen.

1) Insgemein habt Acht, daß dem Weine, so zugerichtet werden soll, gehörige Wärme, sonderlich Anfangs beim Aufsetzen, 14 Tage lang, und bis zum gänzlichen Ausgange die gehörige Gährung nicht mangle. Die Gährung wird sonst aufhören, und solche wieder zu erwecken, Beschwerlichkeit kosten.

2) Jedoch kann es geschehen, wenn noch 20 Tropfen Ol. Tartari per deliquium und 15 Tropfen vom Vitriolgeist iu den Wein getropfet werden; dabei soll man denselben Wein wohl rütteln, und die benöthigte äußerliche Wärme nicht mangeln lassen.

3) Soll alles Weingefäß sauber, und von allem fremden üblen Geruch, Schimmel und Säure inwendig befreyet und gereiniget seyn; auch wohl, nach Bedürfniß mit Haberstroh, und nochmals mit heißem Wasser etlichemal ausgebrennet werden.

4) Soll das Gefäß mit dem Wein allezeit sowohl im Keller als Stuben, auf Lagern liegen, und sonderlich darum, daß die Wärme um und um frey seyn, und kommen möge.

5) Sollen während der Gährung die Spunde des Weingefässes fast halb offen gelassen werden, oder es wird sonst die Gährung gehindert, dadurch der Wein in eine Essigsäure gehet, aber in den letzteren 14 Tagen dürfen sie wohl genauer zugestecket werden.

6) Schüttelt man die Weine während der Gährung nicht gehörig, so hören solche auf zu gähren, und verwandeln sich auch in eine Eßigsäure.

7) Man soll die Weine mit deren ihm zugefügten Rosinen und Zucker, ohne Gebung der Gährung, über die beschriebene Zeit nicht liegen lassen, sondern nach 3 Tagen ihm das gehörige Gähren zu setzen, widrigenfalls erlanget der Wein vom Zucker ohne Gährung, und da er doch an einem warmen Orte lieget, auch eine Essigsäure.

8) Die Rosinen sollen, ehe sie in den Wein gethan werden, erstlich geöffnet, gestossen und zerschnitten seyn, sie quellen sonst auf als wie ein Schwamm, und lassen in der Gährung ihren Geist nicht gerne von sich.

9) Das Gefäß, worauf sowohl die Weinzurichtung geschehen, als auch da sie hernach liegen bleiben, soll rein, auch nicht etwa mit Einschlag vom Schwefel eingebrennt seyn; denn solches hindert die rechtmäßige Gährung, und verderbet den Wein.

10) Eine richtige Probe, ob er ausgegähret hat, ist, daß man ein brennendes Licht ohne auslöschen über dem Spundloch halten könne. Oder wenn man mit Zuhaltung des Spundlochs das Fäßchen stark schüttelt, und die Hand geschwind wieder wegzieht, kein starker Wind mehr heraus brauset.

11) Man soll die zugerichteten Weine ja recht ausgähren lassen, und vor der Zeit nicht stöhren, denn sobald sie klar worden, von ihren Spezies abziehen, sie fangen sonst in dem Keller zu

gäh-

gähren, sonderlich um die Weinblühzeit, und wenn er im warmen Keller lieget, durch solche abermalige Gährung verlieren die Weine ihre sekthafte Annehmlichkeit.

12) Wenn man schon einmal in einem Gefäß solche Weinzubereitung verrichtet hat, soll man solche Gefässe allezeit dazu wieder ein andermal einrichten, und zwar Sektgefässe zum Sekte, damit im Geschmack nicht ein Mischmasch gemacht werde; auch gehet in einem solchen schon einmal gebrauchten Gefässe die Gährung besser von statten, als in einem neuen.

13) Diese verbesserten Weine bedürfen keines Einschlags, wie geringe Landweine, noch sonderliche Wartung, ob auch ein Gefäß nur halb voll, länger als ein halb Jahr liegen sollte, werden sie dennoch nicht kahnig, lang noch zähe; weil sie genugsamen Geist in und bei sich haben. Deswegen nicht leicht umschlagen können, sondern beständig gut verbleiben, und sich auch ganz füglich können über See führen lassen.

14) So man die guten Weine auf ein anderes reines Gefäß abziehen will, soll man sich vor allen Dingen hüten, daß kein Inschlicht, Wachs, noch anderer fremder unangenehmer Geruch in solches Gefäß kommen möge, es verursachet sonst einen üblen Nachgeschmack.

15) Wenn die Materialien, nämlich Rosinnen, Ziweben und Zucker, gut rein und frisch sind, liefern sie uns auch einen guten Wein, nach rechtmäßigem Traktament, einen lieblichen, starken und angenehmere Art fremden Wein oder Sekt, welcher aus einem geringen Wein, alten verlegenen, und verdorbenen Gute nicht werden kann.

16) Man soll keinen geringen, besonders den guten Wein durch Flußpapier, noch Leinwand (wenn sie schon ganz sauber gewaschen wäre,) fließen lassen, denn die Weine einen faulen Geschmack hieraus an sich ziehen; wollte man sie aber etwas eilig klar haben, so könnte es füglich durch einen weißen, und mit Seifen gewaschenen, ausgekochten, gewalkten Tuchsack oder Filturm geschehen, und ohne Nachgeschmack verrichtet werden.

17) Probe, ob das Fermentum, nämlich das Ol. Tartari per deliquium, nebst dem Vitriolgeist recht, und zu diesem Werk dienlich sey, ist zu spüren, wenn man etliche Tropfen davon in einem reinen blechernen Löffel, oder in ein Gläschen thut, und etliche Tropfen Vitriolgeist beitropfet, sollen beide stark zu zischen anfangen, thun sie solches nicht, so sind sie nicht gut.

18) Hätte man aber Wein mit guten Materialien auf rechtes Gefäß gesetzt, seine gehörige Gährung gegeben, und an ein warmes Ort gestellet, solcher Wein dennoch, solchen allen ungeachtet, nicht, oder doch schwerlich, zu gähren anfangen wollte, ist der Wein darum nicht verdorben. Man kann ihm alsdann mehr Gährung nachsetzen, oder etwas Wein ausnehmen, in einem saubern verzinnten Brennbläslein etwas erwärmen, und wieder ins Faß schütten, dann es ist allein die Ursache, daß er, nämlich der geringe Wein, zu stark mag seyn geschwefelt gewesen, er wird doch endlich auch in die Gährung gehen, und gut werden.

19) Diese und alle andere gute oder schlechte Weine sollen nicht in der Wärme an der Sonne gelegene nasse und dumpfichte, Milch- und Bierkeller geleget werden.

20) Die groben Korbrosinen geben den Wein in solcher Zubereitung mehr gelbe Farbe als die Ziweben.

Spanischen Wein zu machen.

Nimm ein Fäßchen, darinn zuvor Spanischer Wein gewesen, thue darein zerquetschte gelbe Ziweben 30 Pfund, gieße darauf des mehrgemeldeten Brandtweins, dem sein brandiger Geschmack benommen, nebst 4 Pfund gestossenen Weinstein und 30 Maß Wasser, oder so viel Wasser und Wein, zu gleichen Theilen untereinander, lasse es also, bei geschlossenem Spunde in der Wärme einige Tage gähren, hernach ziehe es ab, in ein anderes Fäßchen, und lege es wohl zugespundet in den Keller. Das Fäßchen, darein man solche Weine abziehet, mag zuvor mit dem vortreflichen Weinschwefel, so öfters angezogen worden, und in diesem Buche zu finden, ein

wenig eingeschefelt werden; massen solcher Schwefel bei keiner Gattung Weine was verderbet. Man kann auch diesen Wein schlechter ansetzen, und der Ziweben abbrechen.

Einen wohlriechenden und klaren Italienischen Wein zu machen.

Man nimmt 8 Loth feinen Zimmet, 6 Loth Nägerl, 1 Loth Muskatnüsse, 1 Loth Paradieskörner, 1 Loth Kordamömlein, ein halb Loth Galgant, 1 und ein halb Loth Zittwer, 2 Quintel Kubeben, 2 Quintel langen Pfeffer. Dieses alles grob zerstossen, in ein Säcklein gethan, in den Most gehangen, und damit vergähren lassen, bis es kalt wird. Alsdann kann man denselben anstecken, wenn man will. Er dauert sehr lan :, die Materien können allezeit darinn gelassen werden.

Eine andere Art.

Nimm 1 Pfund Nägerl, stoß sie klein, binde sie in ein Tüchlein, lasse ein Maß Wein aus dem Faß in einem Topf, hänge die Nägerl darein, bis

auf

auf den Boden, und thue es hernach in das Faß, so wird der Wein dick, und eines guten Geruchs, daß sich jedermann verwundert.

Moßlerwein zu machen.

Lasset das Faß mit wohl gedörrten Hollunderbeeren ausbrühen, alsdann thuet solchen Wein daran, und lasset ihn mit Scharlach vergähren.

Einen guten Hollunderwein, so dem Muskateller gleich, zu machen.

Nehmet Hollunderblüthe, so viel als euch beliebet, diese von Stängeln gelöst, schüttet sie auf ein weißes Tuch, lasset sie an der Luft wohl dürr werden, schüttet es in ein leinenes Säckchen, hänget es in die Luft, damit sie weder faulen noch schimmeln, und behandelt es bis um die Weinlösezeit. Alsdann nehmet ein Fäßchen, so groß ihr wollet, füllet es mit Most und lasset ihn vergähren, und wenn er im Salz ist, so nehmet das Säckchen mit dem Hollunder, und hänget es darein; je mehr man der Blüthe nimmt, je kräftiger wird auch der

Ge-

Geschmack, und vergleichet sich gar dem Muskateller. Will man ihn süß haben, so kann man Zimmet, Paradieskörner, oder auch wohl anderes Gewürz dazu thun, nebst etwas Spanischen Wein.

Italienischer Fernazerwein, Marcimino wird also bereitet:

Man nimmt anstatt lauter grossen Rosinen halbe kleine Korinthen, thut solche in einem saubern, nicht feinem, feuchten leinenen Sack, reibet den wohl, damit die meisten kleinen Stiele los werden, und abgehen, hernach schüttet sie in geringen Wein, waschet sie darinn, und stosset sie hernach im Mörser, und schüttet solche also alsdann in den Wein, so ihr zuzurichten gedenket, den andern Wein mit den Stielen seichet durch ein sauberes Tuch oder Flußpapier, und gießet es auch zum Wein zu die Rosinen, thut die andere Hälfte grosser Rosinen wohl gelösen und aufgebrochen auch bei, thut in Gebung der gehörigen Gährung, wie schon bei der ersten allgemeinen Belehrung gemeldet ist, in allem und jeden.

Weil aber diese Art Weine nicht so gar stark und geistreich als die Sekte seyn sollen, so setzet man ihm den vierten Theil wohl abgekochten Wasser, darinn ein wenig Sal tartari Fixum mitgekocht ist, bei, solches aber soll kalt seyn, gebt gehörige Gährung und Zucker, wie beim Sektmachen gelehret worden ist, so verfahret man auch allhier.

Ein anderer hat keine grosse Rosinen auch kein Wasser genommen, sondern den Wein mit kleinen Rosinen und gedörrten Kirschen oder Heidelbeeren ansetzt, hat eine schöne dunkelrothe Farbe bekommen, und ist ein guter Marcimino daraus worden.

Ungarischen Wein zu machen.

Aus Ziweben oder Italienischen Rosinen, und wird eben mit Zucker die Gährung traktirt, gleichwie beim Sektmachen gelehret worden ist, ohne daß ihm mehr Zucker begefüget wird, und daß man einen Taig oder 10 vor Ausgang der Gährung ein Säckchen von sauberer und weiß gewaschener Leinwand machet, so groß, daß es zum Spund-

loch

loch hinein gehet, darein thut man ein Loth, 3 Folü Indü auf einem Eimer, mit einem weißen Kieselsteine, und hänget es in die Mitte des Fäschen Wein, lasset es vollends damit ausgähren, sich klären und abziehen, so ist es gut.

Auch können bei Einhängung des Folü Indü, auch etwa ein Loth Fol. Hormü mit beigethan werden, so erlanget der Wein nach Ausgang der Gährung einen lieblichen Muskatellergeruch. So viel Maß Wein, so viel Pfund Rosinen, und eben so viel Zucker, welcher jedoch nach obiger Belehrung Anfangs zur Hälfte hinein getragen, und der übrige Zucker bis zum Nachlaß der Gährung aufgesparet wird. Hormium, oder Scharlachkraut, ist besser. Doch ist es nicht das allgemeine in Offizinen befindliche Scharlachkraut, sondern welches in den Gärten gezeuget wird.

Tyrolerwein zu machen.

Man thut auf einem Eimer ungefähr 5 Maß zerriebene Heidelbeere, mit dem Wein in ein grosses Gefäß, setzet es in die Stube an einem warmen

Orte, so wird es von sich selbst anfangen, oder gebt ihm ein wenig von dem Gährungsmittel, nur 14 Tage lang, so stellet hernach solches Fäßchen in dem Keller, so kläret es sich in 14 Tagen selbst, und bleibet alsdann der Wein beständig roth wie Blut.

Fünftes Kapitel.

Einige Arten von guten Einschlägen.

Ordinären Einschlag.

Welcher folgender Gestalt gemacht wird. Man nimmt zu 6 Loth Schwefel 1 Loth Nägerlblüthe, Zittwer, Violwurz, Mastix, trockenen Storax oder Kalamit, Kardamomen oder Paradieskörner, jedes 1 Loth, und hiezu noch 6 Loth Nesselwurzen; dieses alles wird gestossen, und zu Pulver gemacht, sonach sobald es mit warmen Schwefel überzogen, auf ein neues Tuch gestreuet, so ist der Einschlag fertig, welchen man nachgehends nach Gefallen in Stücken und Streifen schneiden kann.

Ein anderer.

Man machet auch von haselnen Holz Einschlagspänne, anderthalb Spannen lang, und bei zwey Finger breit, zerlasset geläuterten Schwefel, und ziehet die Spänne dadurch, weil der Schwefel an den Spännen noch warm ist, so sprenget man auf beiden Seiten pulverisirte weiße Violwurzen untereinander, und darauf klein gestossenen weißen Weihrauch, so sind solche Spänne zum Gebrauch fertig. Die weißen Violwurzen müssen vorhin über dem Feuer in einem Becken getrocknet, klein gestossen, durchgesiebet, und in einer zugemachten Schachtel, oder Büchse aufbehalten werden. Es wird aber der Einschlag auf zweyerley Art gegeben, entweder dem leeren Fasse, worein der abzulassende Wein kommen soll, da man nämlich ein Stückchen Einschlag, welches nach der Grösse des Fasses proporzioniret seyn muß, angezündet, zu dem auf die Seite, und unter sich gekehrten Spundloch hinein hält, bis es gar verbrennet, folglich, das Faß wohl verstopfet, damit kein Rauch heraus kann; oder aber, wenn das Faß bis ungefähr eine gute

Hand-

Hand breit von dem Spundloch voll ist, so zündet man den Einschlag an, und haltet ihn zum Spundloch hinein, bis es angebrennt sey, alsdann füllet man das Faß vollends ganz und gar an, und verspundet es ohne viel Zeit zu verlieren, die auf solche Art zubereitete Fässer lassen den Wein nicht kahnig, seiger oder zäh werden; sondern erhalten solchen jederzeit schön und frisch. Nur hat man sich in Acht zu nehmen, daß man nicht die Maß überschreite, und zu viel Einschlag gebe, weil dergleichen Weine dem Menschen nicht nur allein widerwärtig, sondern auch schädlich fallen. Und dieses ist die Ursache, warum von vielen folgender Einschlag beliebet werde.

Muskatnußeinschlag zu machen.

Man nimmt auf ein 3 oder 4 Eimer grosses Faß eine grosse Muskatnuß, auf grössere Fässer aber, nach Gutdünken, 2 oder mehr an einem Drath angemacht, angezündet, und lasset es durch den Spund im Fasse verbrennen, welches nicht allein weit gesünder, als alle andere Einschläge, ist, sondern auch den Wein bei beständiger Farbe und Güte,

bis auf den letzten Tropfen erhaltet; noch besser aber ist, wenn man die Muskatnüsse außer dem Faß anzündet, dieselbe immerzu ausblaset, und bloß den Rauch davon hinein lasset.

Ein anderer.

Erstlich macht man bei einem Wein in 12 Stunden die Farbe wie Gold, wenn er gleich wie eine Lauge wäre, behütet auch den Wein vor den Kahn, und Zähe, auch macht solches den Wein lieblich, wozu man erstlich nimmt: Galgantwurzen 2 Loth, rothe Benediktwurzen 1 Loth, weiße Veigelwurzen 2 Loth, Plichwurzen 2 Loth, Eyweißwurzen 1 Loth, Kropfwurzen 2 Loth, Beyfußwurzen 2 Loth, langen Pfeffer 1 Loth.

Noch ein anderer.

Zum Wein nimm 2 Loth Ingweg, 2 Loth Paradieskörner, 2 Loth Zimmetrinde, 4 Loth Aneis, 2 Loth weißen Weihrauch, 2 Loth Weinstein, 4 Loth Violwurzen; diese Materie klein untereinander gestossen, mache lange kleine Tüchlein, ziehe sie durch einen Schwefel,

streue unter dem Durchziehen die gestosse-
ne Materie dazu, und ziehe zuletzt die
Späne durch einen guten Brandtwein, so
sind sie alsdann gemacht.

Der vortrefliche Weinschwefel.

Welcher seiner Reinigkeit halber,
nicht nur die Weine beständig gut, hell
und springend erhält, sondern auch wirk-
lich zähe und trieb gewordene Weine
wieder zürechte bringt, und über dieses
in dem Weine, nach kurzer Frist, nicht
mehr gerochen noch empfunden wird;
man nehme gleich dessen zum Einbrennen
so viel, als man immer will. Nimm 3
Pfund Schwefel, solchen in einer eisernen
Pfanne zerlassen, hernach angezündet,
den achten Theil davon verbrennen lassen,
und vermittelst Zudeckens, wieder aus-
löscht, dann in destillirten Weinessig aus-
gegossen, und darinn erkalten lassen.
Solchen Schwefel hierauf zum zweyten-
male zerlassen, in frischem destillirten
Weineßig abgelöscht, und darinn stehen
lassen. Zum drittenmale den Schwefel
wieder zerlassen, sodann 1 Loth Weinstein-
öl darein herumgeschüttet, umgerühret,
und bald hierauf den Schwefel in Regen-

wasser, welches mit etwas Rosenwasser vermischt worden, ausgegossen, und darinn erkalten lassen. Das Wasser sodann abgegossen, und den Schwefel noch einmal mit frischem Wasser abgespielet, so ist er bereit zum Tunken der Schnitten. Diese werden vom Papier zugeschnittn, und zweymal durch den zerlassenen Schwefel gezogen. Bei dieses Schwefels ordinären Gebrauch sind dessen 3 Quintel bis 1 Loth genug auf einem Eimer Wein, so aber ein Wein trüb, zähe, übel riechend oder schimmlicht wäre, nimmt man auf einmal dessen 2 Loth, auf einem Eimer, und läßt solchen Wein nach 14 Tagen wieder ab in ein anderes eben so stark hiemit geschwefeltes Faß.

Einen Einschlag für süsse Weine im Herbste.

Nimm lebendigen Schwefel, der nicht gesotten ist, in einem gläsernen Tiegel, und zwar auf 64 Maaß Wein 1 Pfund Schwefel, 1 Quintel Kubeben, 1 Quintel Kardamömlein, 1 halb Loth weiße Violwurzen, 1 halb Loth Kampfer; diese Stücke alle zu Pulver gemacht, und in Schwefel, der im Schmelzen ist, geschüt-

schüttet, untereinander gemischet, darnach ziehe ein Tüchlein dadurch, streue das nachfolgende Pulver also heiß auf ein Tüchlein, nämlich 1 Loth Veigelwurzen, 1 Loth Koriander, 1 Quintel Paradieskörner, 1 Loth weißen Zucker, 1 halb Loth Zimmetrinde, 1 Quintel Muskatblüthe 4 Loth Wismuth; man muß aber den Wismuth zuvor in einem Tiegel schmelzen lassen, sodann läßt er sich erst stossen, dasselbe Pulver muß auch im Einschlag gemischt werden, nach diesem den Einschlag in ein trockenes Faß, welches im Vorherbst mit einem Salzwasser gewaschen.

Ein anderer.

Nimm auf 64 Maß 10 Petersilwurzen, die an der Luft gedörret seyn, 1 Loth Koriander, 4 Loth weißen Senef, 1 Loth Hollerblüthe, 1 Quintel Hopfensaamen, das lasse in der Luft trocknen, aber der Holler muß noch nicht ausgeblühet seyn, thue es in ein leinenes Tüchlein, und hänge es in den Most, wenn er von der Kelter kömmt, so bleibet er süsse.

Noch

Noch ein anderer.

Das Faß muß zuvor im Herbste mit Salzwasser zugerichtet seyn; nimm eine grosse Handvoll weißen Senef, 1 und ein halb Loth Koriander, 2 und ein halb Loth Engelsüß, 2 und ein halb Loth Alaun; diese Stücke stosse untereinander, thue sie in ein Gefäß, und gieß es voll Most an, so wird es wie ein Senef, den man auf den Tische trägt.

Sechstes Kapitel.

Vom Essig.

Einen guten Essig zu machen.

Man nimmt im Hebst oder etwas früher unzeitige Weintrauben samt den Stängeln, zerstößt selbe in einem Mörser zu einem Saft, thut solchen sodann in ein glasirtes Geschirr; solches an die Sonne gesetzt, oder an ein anderes warmes Ort, dann läßt ihn ganz dürre und trocken werden, demnach gießt man den säuersten und schlechtesten Wein in einen Brennkessel, und brennet daraus Brandtwein. Das übrige dieses Brandtweins (nämlich das Schlechtere) gießt man auf die gedörrten Trauben, und den destillirten Wein selbst dazu, sodann setzt man das Geschirr wieder an einen warmen

Ort, und wenn in einigen Tagen dieser Wein recht sauer riechet, so läßt man ihn beim Zapfen ab, und gießt wieder einen destillirten Wein darauf, und so fährt man stäts fort, wodurch man immer einen Wein geschwind zu einem Essig machen kann, ohne neue oder andere Weinbeere nöthig zu haben, indem sich die vorigen vollkommen zur Mutter setzen.

Aus den unnützigen Rosinenstängeln einen guten und starken Essig zu machen.

Zu einem Eimer Essig gehören ungefähr 3 Pfund Stängeln, solche zerstossener in ein Faß gethan, dazu wird zwey Drittel gemeines Wasser, und ein Drittel verdorbener oder saurer Trapfwein gethan, nebst 2 Loth Ol. Tartari per deliquium, und 4 Quintel Violgeist, lasset es also an einem Orte gähren, es gehet bald in die Säure.

Ein anderer.

Röste Erbsen und Gersten in einer Pfanne, so lang, bis sie braun oder

recht

recht schwarz sind, thut solches warm in obigem Wein, mit den Rosinenstängeln, es giebt einen guten Essig. Und so man den Essig nicht viel braucht, doch nicht gerne verderben lassen will, so siedet ihn in Töpfen, und füllet ihn wieder in sein Gefäß; wenn er sauer und lauter genug ist, alsdann zäpfet ihn ab.

Aus Regenwasser Essig zu machen.

Dieses Kunststück stehet zwar in allen sogenannten magischen Kunst- und Zauberbüchern; es ist aber nichts destoweniger falsch. Ich führe es hier nur untereinander mit an, um zu zeigen, in wie ferne etwas Wahres daran ist, weil manche Personen, die eine schlechte chemische Erkenntniß besitzen, ein grosses Geheimniß daraus machen, und gar vorgeben, daß derjenige Essig, mit welchem die Kleopatra eine kostbare Perle aufgelöset, kein anderer als dieser, und dem allerstärkesten Weinessig gleich gewesen sey. Eben dadurch aber verrathen sie die gröbste Unwissenheit in der Chemie.

Die Vorschrift hiezu lautet also: Man nehme 3 bis 4 Loth gestossenen Weinstein, feuchte solchen etliche Tage lang mit dem schärfesten Weinessig an, und mache hernach Kügelchen daraus, die man in eine Maß guten Weinessig wirft, wozu man auch einen Bogen Postpapier klein zerrissen, thut, woraus eine Mutter wird. So man nun auf einmal, ungefähr den achten Theil von diesem Essig nimmt, wird das Gefäß jedesmal wieder mit lauem Regenwasser angefüllt, und auf solche Art vermehret er sich ohne Ende. Er dauert so lange, als die Mutter von Postpapier darinn ist, muß aber immerzu an der Wärme stehen. Auch kann zu Zeiten etwas Zucker darein geworfen werden.

Durch dergleichen Vorschriften werden nun die Menschen betrogen, von andern, die blosser Unwissenheit sich selbst bei der Nase herumführen. Blosses Wasser wird nimmermehr an und für sich selbst zu Weinessig werden. Wer sich dieses möglich zu machen einbildet, vergnüge sich an einer Schimäre. Wenn ich aber Wasser mit anderen sauern Dingen, oder solchen, die eine versteckte

Säu-

Säure bei sich führen, die sie nach und nach entwickeln kann, vermische, so mache ich das Wasser nur damit sauer. Und weil nun das Wasser an und für sich keine Säure besitzet, so muß auch ein solches Sauerwasser von Tage zu Tage immer schwächer werden, jemehr davon herausgenommen, und frisches Wasser dazugeschüttet wird. Es ist also grundfalsch, daß ein solcher Essig sich ohne Ende vermehre, er wird vielmehr alle Tage schwächer, ob er gleich durch etwas dazu gethanenen Zucker gleichfalls neue, aber erst noch zu entwickelnde Säure erhält. Sicherer aber ist folgende Kunst:

Aus Molken Essig zu machen.

Man thue etliche Maß Molken in eine Flasche, schütte ungefähr 4 Loth Weinstein, nebst 2 Händevoll Stängeln von Rosinen, und ein halbes Seitel Weinessig darein, und stelle solche etliche Wochen lang an einem gelinden warmen Orte. In der Molken steckt eine wirkliche Säure verborgen, diese wird durch die zugesetzten sauren Hilfsmitteln entwickelt, verstärkt, und auf sol-

che Art erstere in einen warmen Essig verwandelt.

Ohne Wein Essig zu machen.

Gleichwie man nicht in allen Ländern Weinessig hat, oder, daß viele Leute ihn zu machen nicht wissen, so wird folgendes Geheimniß dem einen und dem andern nützlich seyn können. Das Rezept ist nichts Zusammengesetztes von unterschiedlichen Dingen. Es besteht darinn: den Saft aus den wilden Birkbäumen und Eichen in der Zeit heraus zu ziehen, wenn er in dem Frühling und Herbst hinaufsteigt. Man machet auf der Mittagsseite dritthalb bis drey Schuhe von der Erde in dem Baum einen Schnitt von oben herunter, ungefähr 4 Zoll lang; man öffnet auf beiden Seiten und unten an dem Spalte die Rinde ein wenig, man schlaget in das Holz eine Messerklinge ohne Heft, oder ein anderes gleiches Instrument, unter welches man ein irdenes oder gläsernes Geschirr, aber keines von Holz oder Metall, setzet. Der Saft fließet nach der Klinge in das Geschirr. Die Wunde oder Einschnitt des Baumes wird geheilet, da man die-

sem Orte mit trockener Erde oder Asche reibet.

Man kann aus jedem Baume bis 9 Maß von dem Safte herausziehen, ohne demselben zu viel zu ermüden. Der Saft von den wilden Birkbaumen ist besser als von der Eiche. Diesen Saft seichet man durch eine zarte Leinwand, und alsobald thut man ihn in gläserne oder steinerne Flaschen. Man muß ihn also 3 Monate ruhen lassen, hernach ziehet man ihn von seinem Trester ab, und gebrauchet sich desselben, wo man seiner nöthig hat; je älter dieser Essig wird, je besser ist er. Er erhält alles gesund, und in seinem Stande. Man machet damit alle Gattungen von Kräuterwerk, und von Gemüsen, als Faseolen, Kukummern und anderes, ein.

Verdorbenen Essig wieder zurecht zu bringen.

Man leget Knoblauchsaamen, oder etliche Stückchen Gersterbrod hinein. Einige pflegen auch in einem Säckchen ein wenig Weinhefen in dem schmack

und abgeschmack gewordenen Essig zu hängen.

Eine Art Weinessig zu machen.

Man nimmt im Herbste die Körne von ausgepreßten Trauben oder Weintrestern, z. B. 1 Pfund, löset sie rein aus, und dörret sie wohl ab. Alsdann zerstößt man dieselben zu einem gröblichten Pulver, mischet 1 Pfund pulverisirte Bertranwurzen, und 4 Loth weißen Pfeffer darunter, nebst einer Handvoll geröstetet und zerstossener Gerste. Alle diese Stücke menget man untereinander, und machet daraus mit dem schärfesten Weinessig einen Teig, den man hernach in die Wärme oder an der Sonne wieder trocknen läßt. Dieses Anfeuchten und Austrocknen wiederholt man wenigstens fünf oder sechsmal. Endlich nimmt man guten Sauerteig, knötet dieses Pulver, nebst etwas Weinessig, ein, macht Kugeln daraus, und legt sie in ein zum Essigmachen bestimmtes Gefäß. Alsdann nimmt man Wein, siedet ihn in einem Kessel, läßt ihn nachher wieder so lange abkühlen, bis er laulicht wird, gießt ihn in das Faß zu der bereiteten

Essig-

Essigmutter, deckt das Faß wohl zu, und läßt es 2 oder 3 Wochen in gelinder Wärme stehen.

Obige angegebene Quantität erfordert ungefähr 30 bis 40 Maß Wein. So oft der Essig abgezapfet wird, kann man wieder andern Wein darauf füllen, und höchstens 2 Loth weißen Pfeffer dazu thun.

Man kann zu dergleichen Essig einen Wein brauchen, welcher etwas trüb ist, oder gar umschlagen will; nur muß man ihn während dem Sieden wohl abschäumen.

Eine sehr bequeme Art Essig zu machen.

Man nimmt eine Maß Wasser, und eine Maß Wein, und wirft 6 Loth von Roggenmehl gebackenes Hausbrod hinein. Dieses muß man beisamen an einem warmen oder temperirten Orte 8 Tage zugedeckt stehen lassen. Darnach läßt man den Essig durch ein Tuch in ein anderes Geschirr oder in Flaschen laufen, und behält ihn zum Gebrauch

im Keller auf. Dieser Essig ist von sehr gutem Geschmack, und wird noch säurer, wenn man etwas mehr Wein nimmt; er fordert wenige Bemühung, und im Sommer ist er in 3 Tagen fertig. Er hat auch den Vorzug, daß er nicht verdirbt.

Ein anderer.

Man nimmt die ausgepreßten oder zurückgebliebenen Tröbern mit den aufgehobenen Stielen, thut solche in ein sauberes und reines, mit etwas eingesprengten guten Weinessig angefeuchtetes Weinfäßchen, und gießet nach und nach heißes Wasser darauf, und läßt es im Sommer an der Sonne auf einem Boden, und im Winter in einer warmen Stube etliche Wochen, oben offen, stehen, so bekömmt man einen sehr guten, starken und delikaten Essig. Aus dem Weinhefen kann man auch einen vortreflichen Brandtwein zurichten.

Einen Brombeeressig zu machen.

Man nimmt reife Beeren, wäscht sie in frischem Wasser rein, und trocknet

net sie mit einem leinenen Tüchlein wohl ab; alsdann befeuchtet man sie mit etwas Weinessig, tunket sie ein wenig in gestossenem Zimmet und Nägerl, die untereinander gemischt sind; schüttet sie nachher in eine Flasche, gießt guten Weinessig darauf, bindet die Flasche fest zu, und läßt sie eine Zeit lang an der Sonne stehen; so hat man einen überaus kräftigen und guten Essig.

Zitronenessig.

Die Kerne von Zitronen müssen herausgenommen, und die Schalen davon abgeschnitten werden; hernach thut man das saftige Mark in ein Glas, gießt den beßten Weinessig darauf, und setzt ihn an die Sonne.

Draguneſſig (Vinaigre d'estragon).

Man legt die Dragunblätter in gemeinen Essig, und läßt ihn damit ziehen; dieser nimmt den Geschmack davon an, und wird daher Dragunessig (Vinaigre d'estragon) genannt.

Den Essig blau zu färben.

Man gießt ihn über Kornblumen oder Violen, läßt ihn 12 Stunden stehen, so wird er schön blau werden.

Essig roth zu färben.

Man gießt ihn auf Klappen- oder Klaschrosen, rothen Nägerl, sauren Kirschen, Hollunderbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Maulbeeren, Sandelholz ꝛc. Gebrannter Zucker macht eine Weinfarbe.

Blumenessig zu machen.

Man nimmt Rosen, Nägerl, Orangenblüthe; Veilchen, Kornblumen, und etwas von grünen Kräutern, gießt so viel Essig darauf, daß er eine Querhand hoch darüber stehe, bindet das Gefäß fest zu, und läßt es etliche Wochen an der Sonne stehen.

Gewürzessig zu machen.

Dazu nimmt man Muskatnüsse Muskatblüthe, Nägerl, langen Pfeffer,

Gal-

Galgant, Zimmet, Kardamomen, zu gleichen Theilen, gießt starken Weinessig dazu, und setzt das fest zugebundene Gefäß an die Sonne, so bekömmt man einen Essig, welcher bei der Zubereitung verschiedener Brühen an den Speisen, bei eingeschnittenen Gebratenen, u. s. w. vortreflich zu gebrauchen ist, so, daß man hernach keines Gewürzes mehr bedarf.

Kräuteressig zu machen.

Man nimmt Lavendel- und Rosmarinblüthe, trockene Zitronen- und Pomeranzenschalen, Basilikum, etwas Pollay und Melisse, feuchtet diese Spezies vorher mit etwas Zitronen- oder Pomeranzenöl an, thut auch etwas Zimmet, Nägerl, langen Pfeffer, Galgant und Muskatblüthe darunter, gießet starken Weinessig darauf, und läßt ihn in der Sonne stehen.

Den Essig aufzubewahren.

Es ist eine bekannte Sache, daß der Essig von was für Art er auch seyn mag, nicht lange aufbewahret werden

kann, sondern nach Verlauf von einigen Wochen, besonders bei warmer Luft im Sommer trüb, und auf der Oberfläche mit einem dichten Schleim bedeckt wird, wobei die Säure nach und nach verloren gehet, und endlich ganz verschwindet, daher man sich oft genöthiget siehet, solchen Essig wegzuschütten.

Um nun dieses Verderben des Essigs zu verhindern hat man vier Auswege entdeckt. Der erste ist, einen sehr starken, und sauren Essig zu bräuen, man weiß, daß sich solcher Essig mehrere Jahre hält. Da es aber nicht viele Leute giebt, die selber Essig bräuen, sondern die mehresten sich mit gemeinem Braueß g behelfen, so können nur wenige von dieser Methode Gebrauch machen.

Die Zweyte ist, den Essig durch das Gefrieren zu stärken, indem man nämlich in die Eisrinde eine Oeffnung macht, und das, was nicht frieren konnte, auf Bouteillen füllt. Dieser Handgriff ist ganz gut, da aber wenigstens die Hälfte dabei verloren gehet, weil das, was die Eiskruste bildet, nichts anders als größtentheils Wasser ist,

so

so wollen wahre Haushälter nicht gerne daran.

Der dritte Ausweg ist die Luft von Essig zu halten, das ist, die Bouteillen oder Flaschen damit wohl gefüllt, und zugestopft zu erhalten. Ob sich gleich auf diese Art der Essig sehr lange hält, so ist diese Methode doch nicht im Gebrauche, wahrscheinlich, weil es beschwerlich ist, die Bouteillen, sobald man etwas daraus gebraucht hat, gleich wieder mit klarem Essig aus einer andern Bouteille anzufüllen, wobei der Essig in der Bouteille, welche nicht voll bleibt, und wo also die Luft zukömmt, bald trüb und kahnig wird.

Den Essig zu destilliren ist der vierte Ausweg zur Aufbewahrung desselben; ein solcher Essig leidet von der Luft und Wärme mehrere Jahre lang nicht die mindeste Veränderung, da er aber kostbarer als der nicht destillirter ist, so kömmt auch diese Art selten im Gebrauch, vorzüglich, da folgende Art den Essig zu bewahren die allerleichteste von allen ist;

Man

Man darf den Essig nur in einen wohlverzinnten Kessel thun, und darinn über ein starkes Feuer eine Viertelstund kochen lassen, und sodann zugleich sorgfältig auf Bouteillen füllen; oder man glaubt, das Zinn sey für der Gesundheit schädlich, so kann man den Essig auch auf eine oder mehr Bouteillen füllen, welche in einem Topf mit Wasser über ein starkes Feuer gesetzt werden. Wenn das Wasser eine kleine Stunde gekocht hat, werden die Bouteillen aus dem Topf herausgenommen. Dieser solchergestalt gekochte Essig hält sich mehrere Jahre, sowohl in freyer Luft, als in halb eingefülltenBouteillen, ohne schleimmigt und garstig zu werden.

Anhang.

Wie man einen Keller gut und gesund erhalten könne.

Ein Keller muß allezeit recht rein und sauber gehalten werden; in dem Sommer die Fenster fleißig auf- und zumachen. Im Monat März und Oktober selbe aber immer offen halten, im April entgegen gut mit Waasen und Laim verschlagen, oder gar zumauern lassen.

Auf welche Art der Einschlag zu geben ist.

Die Fässer müssen mit siedheissem Wasser wohl ausgebrannt werden; auch öf-

öfters diese hin und wieder gewalzet, sonach auf beide Böden gestürzt, sodann das Wasser nach ein paar Stunden rein ausgeleert, und selbe mit frischem Wasser neuerdings ausgewaschen, dann an einen reinen, von allen übeln Geschmack befreyten Ort solcher Gestalt gelegt werden, damit das Wasser ganz rein aussitzen kann; darnach wird das Faß auf das Beul gelegt, damit solches recht austrocknen könne.

Nachdem giebt man auf 10 Eimer einen Siebenzehner groß Einschlag, und legt das Faß bis zur Weinlösezeit an einem Orte, wo es nicht zerlexnen kann; wenn man aber zum Weinabziehen das Faß gebrauchen will, so muß man das Faß zuvor mit siedheißen Weingrün auf 10 Eimer 4 oder 4 Maß füllen, solches 10 bis 12 Stunden darinn gelassen, und das Faß unter dieser Zeit öfters hin und her geschleppt werden, damit der Weingrün an allen Seiten in das Faß eindringe. Alsdann wird der Wein herausgenommen, und das Faß mit frischem Wasser wieder ausgefrischt, läßt es sodann bei einer Viertelstunde auf dem

Beul liegen, gibt ihm einen guten Einschlag, und zieht den Wein darein.

Auf eine gleiche Art verfährt man fast mit den neuen Fässern, welche man eben mit Weingrün zubereitet, jedoch mit dem Unterschied, daß, wenn der Wein herauskömmt, das Faß sauber ausgewaschen, und getrocknet ist, man auf 10 Eimer ein halbes ordinäres Trinkgläschenvoll Brandtwein darein ver brennen läßt; man muß dabei aber besonders Acht haben, daß, während der Brandtwein darinn verbrennet, immer mit einem nassen Fetzen Luft gelassen werden muß, indem es sonst dem Faße den Boden ausstossen würde.

Wie die Fässer probirt werden, ob sie rein geputzt sind.

Wie die Fässer geputzt und gereiniget werden sollen, ist schon vorher erwähnt worden. Um aber zu erkennen, ob das Faß wirklich rein und sauber geputzet sey, braucht man nachsteheude Methode:

Es wird ein Wachslicht an einen Stecken gebunden, und damit in das Faß gereichet, wenn das Licht darinn brennend bleibt, so ist das Faß recht rein und sauber, weil das Licht sonst ein übler Geruch und Luft nicht würde brennen lassen; löscht aber das Licht aus, so muß das Faß besser gereiniget werden, besonders, wenn es ein Faß wäre, so im Weinlösen ist gebraucht worden.

Re-

Register.

Erstes Kapitel.

Seite.

Verfälschte Weine zu erkennen 1

Wie man erkennen soll, ob der Wein rein sey oder nicht 10

Ob Wasser in Wein sey oder nicht, zu probiren 10

Das Wasser aus dem Wein zu bringen 10

Zweytes Kapitel.

Wie man den kranken Weinen helfen könne.

Wenn ein Wein Mangel an der Farbe hat 11

Wenn ein Wein weich wird 11

Register.

Seite

Bei einem Fasse den Schimmel zu vertreiben 12

Wenn der Wein sauer wird 13

Wenn sich der Wein in Geruch verwandelt 13

So ein Wein übel nach dem Wasser riechet 14

Wenn ein Wein sauer wird, und zu seinem Geruche nicht wieder kommen kann 14

Einen sauern Wein süß zu machen 14

Wie man einen trüben Wein in 24 Stunden klar machen kann 14

Rothen Wein, wenn er trüb ist, zu klären 14

Alten verdorbenen Wein wieder frisch und gut zu machen 15

Die allerschlechtesten Weine schön zu machen, und trüben zu helfen, vermittelst deren ein ganz neuer, rauch- und trüber Wein, binnen 6 oder 7 Tagen schön hell, mild, zart und einem alten ähnlich wird 16

Ein Faß zum Wein wohlgeschmack zu machen 18

Sauer gewachsene Weine durch Kunst, ganz natürlich und un-

ge-

Seite

zwungener Weise zu erhöhen und zu versüssen, daß der beßte Wein daraus werde 18
Weintinktur, die alle saure und geringe Weine exaltiret, und lieblich machet 19
Einen rothen Wein, der kahnich ist, wieder klar und gut zu machen 20
Einen verdorbenen Wein wieder zurechte zu bringen 20
Einem abgestandenen Wein wieder zu helfen 20
So ein Wein durch den Gebrauch des gemeinen schlechten Schwefels überschwefelt wäre 21
So der Wein zäh, dick und trüb ist 21
Trüben Wein klar zu machen 22
So der Wein trüb, schmeckend und sauer ist 22
Sauern Wein wieder gut zu machen 22
Einen Wein, wenn er verdorben ist, wieder herzustellen 23
Einen Wein, wenn er weich ist, rauch zu machen 23
Für allen üblen Geruch der Weine 23
Eine andere Art 23
Wenn der Wein nach dem Grund riechet 24
Wenn ein Wein nach dem Faß riechet 24

Register.

Seite

Einem Wein, wenn er übel riechet, zu helfen 25

Eine andere Art, wenn der Wein nach dem Fasse riechet 25

Ein anderes Mittel für den bösen Geruch der Weine 25

Wenn der Wein nach dem Einschlag riechet 26

Riechende Weine wieder herzustellen 26

Wenn ein Wein schimmlicht wird 26

Dem Wein von dem Schimmel abzuhelfen 27

Den üblen Geruch von dem Fasse zu vertreiben 27

Wenn der Wein gebrochen ist 28

Ein anderes Mittel, den gebrochenen Wein wieder zurecht zu bringen 28

Noch ein Mittel für den Schimmel des Weines 28

Für das Zicken der Weine 29

Ein anderes Mittel für Zicken der Weine 29

Noch ein anderes 29

Noch ein Mittel für das Zicken 30

Wenn ein Wein die Farbe nicht hat 30

Wenn ein Wein die Farbe verliert, und nicht will lauter werden 30

Den

Seite
Den Kahn aus dem Wein heraus zu bringen 31
Einen kahnigen Wein in 24 Stunden wieder zu läutern 31
Ein anderes 32
Wenn ein Wein schwarz oder abgefärbet ist 32
Wenn der Wein roth ist 32
Schilchenden Wein weiß zu machen 33
Einen weißen Wein roth zu machen 33
Das Wasser vom Wein zu scheiden 33

Drittes Kapitel.

Wie man die Weine gut, stark klar und gesund erhalten könne.

Wie man die Weine viele Jahre gut bewahren kann 34
Auf was für Art man den Wein das ganze Jahr über halten soll, er sey sauer oder süß 35
Auf viele Jahr den Wein behalten zu können 36
Wie und wann die Weine abzulassen sind, daß sie sich wohl halten 36

Register.

	Seite
Eine andere Art	37
Zu welcher Zeit die Weine abzuziehen sind	38
Wenn der Wein im Zapfen geht	38
Dem Wein einen ordinären Einschlag zu geben	39
Den Wein durch Hausenblasen wie Kristall zu machen	41
Daß der Wein nicht trüb werde	42
Daß die Weine vom Donner und Wetter nicht verderben	42
Damit der Wein nicht sauer wird	43
Daß der Wein nicht verderbe	43
Den Wein zu verwahren, daß er nicht verderbe	43
Daß der Wein nicht zu Essig wird	43
Daß ein Wein sich nicht verliere oder breche, noch zäh werde, so lange man davon schenket oder trinket	44
Daß sich der Wein nicht breche	44
Ein anders	44
Daß der Wein seine Farbe behält, wenn er über Land geführt wird	45
Einen Wein in der größten Hitze über Land zu führen, daß er so kühl bleibt, als in einem Keller	45
Daß der Wein nicht kahnig wird	46
Ein anderes	46

Den

Seite
Den Wein beständig zu erhalten, daß er nicht kahnig wird 46
Den Wein süß zu erhalten 47
Ein anders 47
Noch ein anderes Mittel, daß der rothe Wein süß bleibe 48
Vortrefliches Arkanum, den Wein süß zu erhalten, und daß er gleich hell werde. 48
Daß die Reben süssen Wein bringen 49
Den Wein gut zu erhalten, daß er nicht abstehe vom Abzapfen 50

Viertes Kapitel.

Wie man den deutschen Weinen einige besondere Eigenschaften beibringen kann.

Aus dem geringsten und schlechtesten Wein einen vortreflichen zu machen 51
Den Wein goldfärbig zu machen 55
Dem Wein in einer Geschwindigkeit einen Geruch zu geben wie man will 55
Einen guten und starken Wein zu machen 56
Dem Wein einen lieblichen Geruch zu geben 56

Register.

Seite
Ein anderes 56
Den Wein wohlriechend, schön und gut zu machen 57
Einen wohlschmeckenden Wein zu machen, besser als ein Malvasier 57
Einen Wein stark, lieblich und sehr gut, auch von schöner Farbe zu machen 57
Im Herbste süssen Wein zu machen, daß er das ganze Jahr süß bleibt 58
Einen herrlichen und lieblichen süssen Wein zu machen 59
Zitronen- oder Pomeranzenwein über Tisch zu machen 60
Rothen Wein zu traktiren 60
Ein sogenannter Schurlimuri 61
Gemeinem Wasser den Geruch, Geschmack und Farbe des Weins zu geben 61
Allerley Gattungen angemachter süsser Weine, als Kirschen- Himbeer- Quitten- Zitronen- Alant- und dergleichen Weine auf die leichteste Art, auch zu allen Zeiten des Jahrs zu machen 63
Guten Malvasier zu machen 64
Dem Wein einen guten Muskatellergeruch zu geben 66
Antiskorbutischen Kräuterw. zu machen 67
Wermuthwein zu machen 68
Alant-

Register.

Seite

Alantwein zuzubereiten 68

Weißen Wein roth zu machen, welcher lieblich und gesund ist 70

Einen schönen rothen Wein in 23 Stunden mit einer rothen Rübe zuzubereiten, so gut, als wenn er aus lauter Beeren gemacht wäre 71

Einen schmackhaften Wein zu machen 72

Rosenwein zu machen 73

Ein Mittel, womit alle geringe Weine, und die sauer sind, verbessert und wohlgeschmack gemacht werden können 73

Niederschlag auf alle trübe Weine 74

Einen guten Quittenwein zu machen 75

Weine schön zu machen 76

Weine wohlriechend zu machen 76

Dem Wein einen starken und lieblichen Geruch zu geben 76

Den Wein klar zu machen 77

Dem Wein einen guten Geruch zu geben 77

Goldfarben Wein zu machen 78

Guten Wermuthwein zu machen 78

Ein anderes 79

Ein anderes 79

Noch ein anderes 80

Einen gesunden Kräutelwein zu machen 80

Seite

Einen sehr guten und gesunden Kräuterwein auf eine andere Art zu machen 81
Purgierender Kräuterwein 83
Ein anderer 84
Wie man aus einem geringen Wein einen guten und geistigen zubereiten könne 84
Wie man den deutschen Weinen einige besondere Eigenschaften ausländischer Weine beibringen kann 89
Guten Weichselwein zu machen 93
Champagnierwein auf der Stelle zu machen 94
Einen guten Schlechenwein zu machen 95
Ein anderer 95
Noch ein anderer 96
Guten Kirschwein zu machen 97
Geheime und hochgehaltene Weinkunst 97
Zu jeder Zeit des Jahrs Weichselwein zu machen 98
Aus geringem Landweine guten und beständigen Sekt zu machen 99
Anmerkungen 101
Spanischen Wein zu machen 110
Einen wohlriechenden und klaren Italienischen Wein zu machen 111

Eine

Seite

Eine andere Art 111
Moßlerwein zu machen 112
Einen guten Hollunderwein, so dem Muskateller gleich, zu machen 112
Italienischer Fernazerwein, Marcimino wird also bereitet: 113
Ungarischen Wein zu machen 114
Tyrollerwein zu machen 115

Fünftes Kapitel.

Einige Arten von guten Einschlägen.

Ordinären Einschlag 117
Ein anderer 118
Muskatellereinschlag zu machen 119
Ein anderer 120
Noch ein anderer 120
Der vortreffliche Weinschwefel 121
Einen Einschlag für süsse Weine im Herbste 122
Ein anderer 123
Noch ein anderer 124

Sechstes Kapitel.

Von Essig.

Seite

Einen guten Essig zu machen 125
Aus den unnützigen Rosinenstängeln einen guten und starken Eßig zu machen 126
Ein anderer 126
Aus Regenwasser Eßig zu machen 127
Aus Molken Eßig zu machen 129
Ohne Wein Eßig zu machen 130
Verdorbenen Eßig wieder zurechte zu bringen 131
Eine Art Weineßig zu machen 132
Eine sehr bequeme Art Eßig zu machen 133
Ein anderer 134
Einen Brombeereßig zu machen 134
Zitroneneßig 135
Draguneßig (Vinaigre d'estragon) 135
Den Eßig blau zu färben 136
Eßig roth zu färben 136
Blumeneßig zu machen 136
Gewürzeßig zu machen 136
Kräutereßig zu machen 137
Den Eßig aufzubewahren 137

An-

Register
Anhang.

Wie man einen Keller gut und gesund erhalten könne 141
Auf welche Art der Einschlag zu geben ist 141
Wie die Fässer probirt werden, ob sie rein geputzt sind 143

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der vollkommene Weinwirth und Weinkellermeister, welcher praktisch lehret, wie man verfälschte Weine erkennen kann, wie den kranken Weinen zu helfen ist, wie man die Weine stark, klar und gesund erhalten könne, wie man den deutschen Weinen einige besondere Eigenschaften beibringen kann, verschiedene gute Arten von Weineinschlägen, und allerhand Arten von Eßig

Grätz 1794

Oecon. 1867
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299669-1
VD18 10701931